



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU FONGIRAS

梅多克



葡萄园

梅多克产区的葡萄园得益于当地土壤的多样性：沙地。砂砾。黏土。鹅卵石和砾石。梅多克葡萄酒的独特性来自于多种葡萄品种的混合。其葡萄酒主要采用颜色深，涩味重的赤霞珠。再添加少许口感肥美，果味香浓的梅洛来柔化它那坚实，刚硬的单宁所产生的涩味。有时还会加一点品丽珠和小维铎。或者马尔贝克。这里出产的红酒有着严紧细密的单宁。口感强劲。结构匀称。是波尔多最耐久存的红酒。梅多克也因此成为波尔多地区最显赫最尊贵的葡萄酒产区。

酿造工艺和陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒，此步骤需要3至4个星期。苹果酸-乳酸发酵后，在橡木桶中陈酿至少6个月的时间。



葡萄品种

60% 美乐, 40% 赤霞珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品酒笔记

色彩浓郁的酒裙。散发出成熟果香和迷人的木香，如香草和淡淡的烘烤香。口感饱满、丰腴。一款经典的梅多克葡萄酒。



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com