



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU HAUT MIRAMBET

波尔多干红



## 葡萄园

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一坐落在法国西南部位于大西洋西南沿岸正介于北极点以及赤道之间。

加隆河和多尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间地处温带海洋性气候。

当地风土的典型性酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高品质的葡萄酒的支持。

位于两条河流潮汐的交汇宝地得天独厚的风土条件赋予波尔多特色酒品别样的风味。

## 历史

处于两海之间的中心地带。距离素沃泰尔-德吉耶纳村庄仅数里之遥。 Mirambet 兄弟家族三代人传承经营的葡萄园。

直到90年代Stéphane和Christophe接管了家族的产业。一切都为生产出崇尚自然的高品质葡萄酒。

## 酿造工艺和陈酿

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15°C）数天，以获得最为浓烈的果香。之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



### 葡萄品种

70% 美乐, 25% 赤霞珠, 5% 品丽珠



### 餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，是正餐各道菜肴的理想搭配。



### 品酒笔记

浓郁的暗红色酒裙。散发出成熟果香、新鲜果香，略有一些发酵香气的特征。口感饱满、圆润、美味，以果香为主。悠长迷人。



### 获奖情况

Millésime 2016 : 奖牌 银奖, BORDEAUX 2017



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