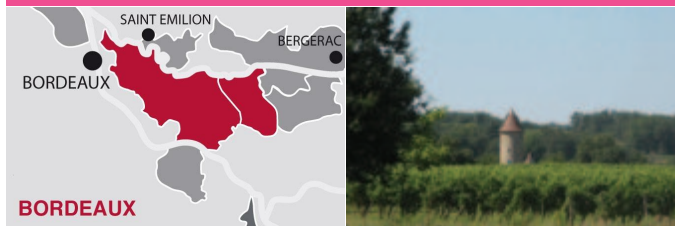




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHEVAUX DES GIRONDINS

波尔多桃红



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。此款波尔多甜白具有清爽宜人。带着木瓜。黄桃。果酱等芬芳果香。入口顺滑愉悦。本款桃红的酿造工艺采用数小时浸渍发酵。在未形成单宁前开始像白葡萄酒那样发酵。此款桃红顺滑易饮。果香清新。入口持久典雅。

历史

位于波尔多的心脏地带。在Quinconce广场上的伫立着纪念吉伦特派的英雄们的喷泉。两侧是著名的自由神的雕塑：代表着共和国的成功和协和的成就。雕塑是在1894年和1902年之间建造的。花去52吨青铜的材料。但是在一战的时候被波尔多的反动派们摧毁了。为了反抗当时建造火炮的征工制。最终。在波尔多市长的指挥下。那些雕塑在1982年被修缮恢复到原地。Chevaux des Girondins酒庄出品的波尔多干红。挑好。干白和甜白都是非常出色的酒款。

酿造工艺和陈酿

清晨采摘葡萄，避开高温时段。随后快速除梗和破皮。经过几小时的短暂浸渍后，将葡萄压汁。澄清葡萄汁。随后开始酒精发酵，使用根据需求而精选出的酵母，在温控条件下进行，直至糖分被全部耗尽，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



葡萄品种

30% 美乐, 60% 赤霞珠, 10% 品丽珠



餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可与烤串、烤肉或应季沙拉搭配。



品酒笔记

淡粉红色酒裙。散发出新鲜果香，表现力丰富。口感酸爽，不失油滑，饱满、芬芳。一款果香、优雅、平衡的葡萄酒，以迷人的酸爽感为依托。



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