



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU LEO DE PRADES

圣埃斯黛夫



葡萄园

圣埃斯黛夫产区占地1370公顷。是梅多克产区最北端的一个重要的村级产区。北临波亚克产区。当地葡萄园土壤排水性好。位于砾石山丘上。地下层是石灰石和粘土。出产的酒单宁凸显。酒体圆厚丰满。却也不失细腻。

历史

LEO DE PRADES 酒庄是自1934年建起的圣埃斯黛夫重要酒窖之一。也是42位葡萄种植者为摆脱当时的经济危机而取得的重要成果。酒庄占地14.5公顷。

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。然后需在橡木桶中陈酿至少6个月的时间，才能培育出葡萄酒的馥郁香气。



葡萄品种

60% 美乐, 40% 赤霞珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与红肉或奶酪拼盘搭配。



品酒笔记

身着鲜亮、浓郁的红色酒裙。散发出细腻的芬芳，成熟果香混合着香草和烘烤的香气。口感饱满，果香和木香之间展现出迷人的平衡感。回味悠长。



获奖情况

Millésime 2015 : 奖牌 金奖, PARIS 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