



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MARQUIS DE ST ESTEPHE ET RAYEE EX V

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。

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个星期的时间。



葡萄品种

35% 赤霞珠, 60% 美乐, 5%
品丽珠



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

身着浓郁的红色酒裙。成熟果香，还有幽幽的香料感，很是细腻。口感饱满，果味充足，单宁融化于口。



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