



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DE LABORDE

两海之间干白



葡萄园

两海之间法定产区延伸至多尔多涅河与加隆河之间。占地面积1500公顷。干白平均年产量为880万升。经两条河流经年累月冲积形成的沙层。沙砾。粘土与古老的石灰岩相错交接。葡萄园位于众多河流冲积分割形成的丘陵高地之上。两河之间的干白葡萄酒。多数使用赤霞珠。赛美蓉（或密斯卡岱）酿制而成。富有果香。酸甜。给人以清新爽口的感觉。

历史

庄园位于Daignac区的古老住所曾是建于1610年拿破仑时代的Armagnac 将军官邸。现今这个砖石结构位于一个塔楼之上。砾石的砖墙依旧是那么的美丽。现今庄主是奥兰·杜克（Alain Duc）先生。他管理着这片35公顷的葡萄园土地。

酿造工艺和陈酿

机械采摘。随后快速除梗和破皮。一部分葡萄带皮浸渍，然后将葡萄压汁。澄清葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，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

60% 苏维翁, 30% 赛美蓉, 10% 密斯卡岱



餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可与海鲜或烤鱼搭配。



品酒笔记

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽。散发新鲜果香，配着淡淡的柑橘香。口感活泼、悠长。果香、酸爽、经典。



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