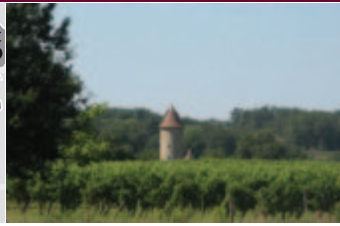




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU DE L'ENCLOS

超级波尔多干红



## 历史

酒庄位于 Mauriac村。位于加龙河和多尔多涅河之间。由Farges家族8代人掌管着。自1995年起，Bernard et Christian 兄弟开始以现代的酿造技术经营着葡萄园。经过多次扩建。如今葡萄园已达到92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。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。一部分酒液（约20-30%）在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



### 葡萄品种

65% 美乐, 30% 赤霞珠, 5% 品丽珠



### 餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



### 品酒笔记

鲜亮的红色酒裙，中等浓郁度。散发成熟果香，略带烘烤香。口感圆润，黑果的香味混着与酒融为一体的木香。回味悠长。



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