



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# PAVILLON LA TOURELLE

超级波尔多干红



## 历史

尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中，探索发现波尔多，超级波尔多，吕萨克圣爱美浓，波尔多丘，以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

## 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

60% 美乐, 30% 赤霞珠, 10% 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

浓郁的暗红色酒裙。散发成熟果香，还有香草和较浓的咖啡香。口感饱满、圆润，单宁明显，水果和木香很是平衡。木香在酒中的存在与果香相得益彰，非常和谐。一款富有现代风格的作品。



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