



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU RICAUDET

梅多克中级庄



## 葡萄园

梅多克葡萄园汲取了该地区土壤丰富多样的得天独厚优势:由沙石, 砾石, 粘土, 鹅卵石等混合土质构成。

梅多克法定产区的酒品特色在于出自多种葡萄品种的混搭调配。

造就出酒款的丰富多样。出色的年份。卓越的酒品。

也是其声名远扬的风土特色的最好诠释。

中级庄产区代表了波尔多卓越葡萄酒的品质。

## 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, 此步骤需要约4个星期。然后在橡木的影响下陈酿至少9至12个月的时间。



### 葡萄品种

70% 美乐, 30% 赤霞珠



### 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

极度浓郁的颜色。散发出成熟果香, 还有如烘烤和可可般的猛烈木香。口感丰富, 由丰腴单宁搭建出的结构需要几年的时间来变得柔和。一款拥有陈年潜力的葡萄酒。



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