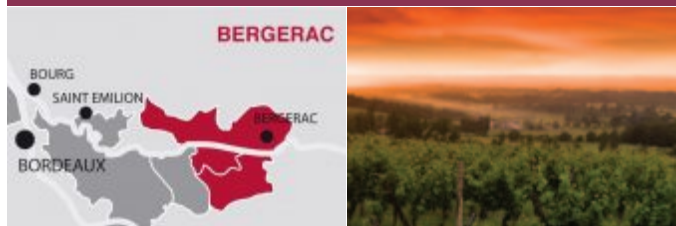




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU BEL AIR

贝尔热哈克干红



葡萄园

贝尔热哈克法定产区位于多尔多涅省南部。该产区地理位置着实优越。气候独特。生长在多尔多涅山丘上的葡萄树藤免受大西洋气候影响。此产区的葡萄酒高雅真实。令人愉悦。多样的风土人情也使其葡萄酒千变万化。贝尔热哈克法定产区的葡萄酒相对其周边产区更为轻盈优雅。

历史

Bel Air酒庄的葡萄园生长蔓延在圣罗伦小村庄的山丘侧面。此酒庄于1816年被Pierre Nadal先生的高祖父收购。之后历经数代传承。如今，酿酒师 Jean-Pierre Nadal先生（Pierre Nadal先生的儿子）在管理着这100多公顷的葡萄园地。

酿造工艺和陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。20%的酒液在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



葡萄品种

50% Cabernet sauvignon, 42% Merlot, 8% Cabernet franc



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，是红肉与奶酪的理想搭配。



品酒笔记

优美、浓郁的红色酒裙。香气表现力强，展现出成熟果香和香草的特征，还有淡淡的烘烤香。一款诱人、圆润的葡萄酒，优雅佳酿。



获奖情况

Millésime 2016 : 奖牌 金奖, GILBERT ET GAILLARD 2017



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