



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CHAMP DE FLEURET

超级波尔多干红



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。为获得一款柔顺、圆润的葡萄酒，此步骤需要2至3个星期。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，是正餐各道菜肴的理想搭配。



品酒笔记

酒体迷人，无疑是精控型酿酒工艺的成果，其中，对精华物质的提取起到至关重要的作用。结构细腻，丰富、稠密和清爽之间达到平衡。葡萄酒果香、宜人，可以在酒龄尚短时饮用，也可陈上几年。



获奖情况

Millésime 2014 : 奖牌 金奖, GILBERT & GAILLARD 2016



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