



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU BOIS DE LA CHARBONNIERE

超级波尔多干红



## 酿造工艺和陈酿

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15°C）数天，以获得最为浓烈的果香。之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约2到3个星期，从而获得一款柔顺且圆润的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



### 葡萄品种

65% 美乐, 20% 赤霞珠, 15% 品丽珠



### 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

迷人、鲜亮的红色酒裙，优美、浓郁。散发水果香，很是爽直。口感充满果香，圆润，结构感不错。传统之作。



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