



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU SAINT CHRISTOPHE

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。

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2到3个星期的浸渍，以获得一款柔和且圆润的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

50% 美乐, 30% 赤霞珠, 20% 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

纯净的红色酒裙，中等浓郁度。香气纯粹，弥漫出果香和淡淡的香料感。口感充盈，果味宜人。



获奖情况

Millésime 2015 : 奖牌 铜奖, PARIS 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