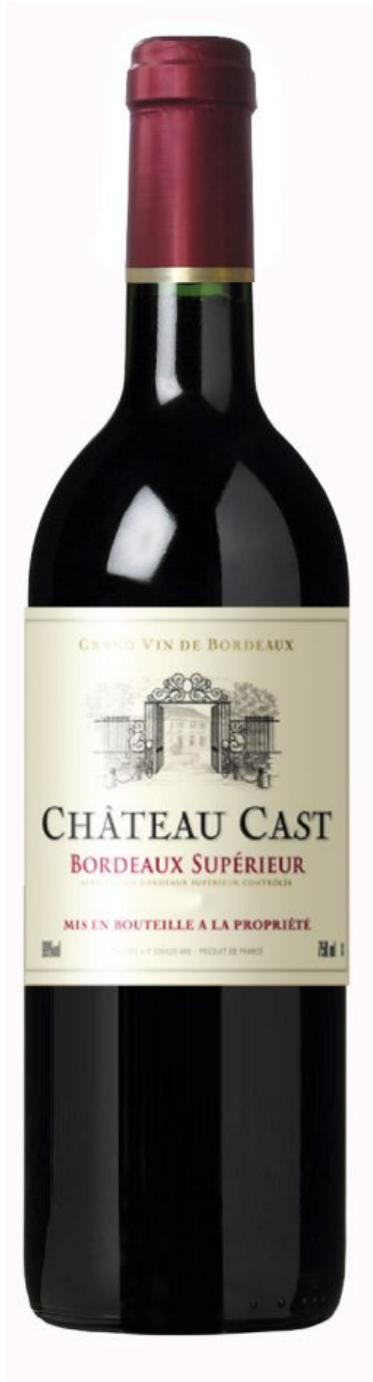




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU CAST

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。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。一部分酒液（约20-30%）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

65% 美乐, 30% 赤霞珠, 5%  
品丽珠



### 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

鲜亮的红色酒裙，中等浓郁度。散发成熟果香，略带烘烤香。口感圆润，黑果的香味混着与酒融为一体的木香。回味悠长。



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