



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC

贝尔热哈克桃红



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。贝杰哈克法定产区的葡萄酒相对其周边产区更为轻盈优雅。贝杰哈克法定产区出产的桃红葡萄酒的酿造工艺采用短浸渍。由美乐、品丽珠和赤霞珠等葡萄品种配比而成。酒体结构有致。爽口宜人。

历史

Duc de Castellac 城堡Peyrarède曾是贝尔热哈克的一个富商的官邸。路易十三也曾露宿过此地。法国人文主义思想家和作家蒙田和法国作家拉博埃西都是贝尔热哈克葡萄酒的爱好者。Duc de Castellac 酒庄出品的酒款果香馥郁。略带木香调。愉悦怡人。

酿造工艺和陈酿

清晨采摘葡萄，避开高温时段。随后快速除梗和破皮。经过几小时的短暂浸渍后，将葡萄压汁。澄清葡萄汁。随后开始酒精发酵，使用根据需求而精选出的酵母，在温控条件下进行，直至糖分被全部耗尽，获得干型葡萄酒。带酒泥陈酿。



葡萄品种

50% 赤霞珠, 20% 品丽珠, 30% 美乐



餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可与烤串、烤肉或应季沙拉搭配。



品酒笔记

覆盆子般的粉红色。散发出新鲜果香，表现力强。口感酸爽，不失油滑，饱满、芬芳。葡萄酒果味浓，优雅、平衡，清新宜人。



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