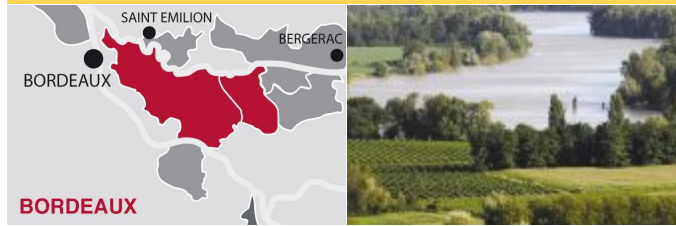




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ECLAT D'OR

波尔多甜白



葡萄园

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一。坐落在法国西南部。位于大西洋西南沿岸。正介于北极点以及赤道之间。加隆河和多尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间。地处温带海洋性气候。当地风土的典型性。酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高品质的葡萄酒的支持。此款波尔多甜白具有清爽宜人。带着木瓜、黄桃、果酱等芬芳果香。入口顺滑愉悦。

酿造工艺和陈酿

采摘过熟的葡萄。随后除梗和破皮。将葡萄压汁，然后使用精选的酵母，在温控条件下进行酒精发酵，直至含糖量降至35克/升时中止发酵。带酒泥陈酿。



葡萄品种
100% 赛美蓉



餐酒搭配
饮用温度在10-12°C间，可作开胃酒，也可作甜点的配酒。



品酒笔记

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽。散发新鲜果香、成熟果香和花香。口感柔和，以不错的酸度为依托，为葡萄酒增添清爽气息。



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