



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# LA CROIX SAINT VINCENT

吕萨克圣爱美浓



## 葡萄园

吕萨克圣爱美浓法定产区位于圣爱美浓北部。是被选为人类世界文化遗产的第一个葡萄园景观。这是一片充满魅力的地区。穿插着数多小丘陵。这些小山丘上矗立着许多著名的历史建筑和罗马式教堂。葡萄园的特点为三部曲：山坡。高原。与斜坡之底。由沙土和石灰石黏土拼凑成的多样土壤培育了数不胜数的美酒。

## 历史

产区位于两海心脏的巴斯蒂德和奥巴斯。在两河加隆河与多尔多涅河之间。这个地区由一个高于海平面100多米的限量生产地位于波尔多高区所形成的一个钙质平台构成。著名的朝圣者圣.杰克.戴.空珀思戴尔走遍这个地区经由几个世纪。在这条朝圣之路上。我们偶然发现了像极了中世纪巴斯蒂德 ( Bastide ) 古城 的克莱欧 ( Créon ) 古城。如出一辙的蒙赛奇.克劳浓古城 ( Créon de Monségur ) 和独具特色的巨岩索夫特尔古城 ( Sauveterre-de-Guyenne )。优质地理环境造就了多样性的土壤。天气及葡萄种类。

## 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2至3个星期，从而获得一款柔和、圆润的葡萄酒。苹果酸乳酸发酵后，在不锈钢和水泥罐内陈酿。



### 葡萄品种

70% 美乐, 20% 赤霞珠, 10% 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

葡萄酒拥有一种水果的芬芳结构，令人想起黑加仑、桑葚和一些新鲜水果。鼻中闻到的香气在口中完美影射出来，还不失丰腴、轻盈和果味的酒体。