



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

ROC DU BEL AIR

超级波尔多干红



历史

Roc这一词常用以命名建筑于石质土壤的小村庄。从古至今。它一直传递着团结和平与文化遗产的信念。

波尔多葡萄酒是法国波尔多传承而至的古老技艺。是载入历史的人类文化遗产。是葡萄酿造业的先驱与领风人。敬请品尝我们的完整系列酒款：洛克吕萨克。洛克骑士。洛克圣万胜等。

酿造工艺和陈酿

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15°C）数天，以获得最为浓烈的果香。之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约2到3个星期，从而获得一款柔顺且圆润的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

65% 美乐, 20% 赤霞珠, 15% 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

迷人、鲜亮的红色酒裙，优美、浓郁。散发水果香，很是爽直。口感充满果香，圆润，结构感不错。传统之作。



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