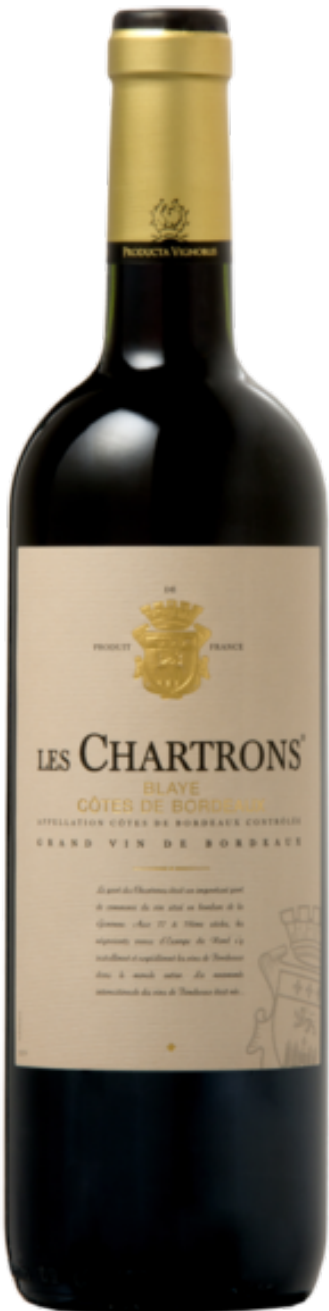




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARTRONS



葡萄园

历史

位于波尔多市中心的Chartrons夏尔桐街区在17世纪时为波尔多酒商的出口葡萄酒的最重要港口。

当时络绎不绝的船只足以证明波尔多葡萄酒在国际上已然声名远扬，大受追捧。尽情流淌在这一

系列典雅别致的葡萄酒中，探索发现波尔多，超级波尔多，吕萨克圣爱美浓，波尔多丘，以及梅多克产区风土人情的典型魅力。

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，并进行约3个星期的浸渍，以获得一款单宁含量较为丰富的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

..



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与炖肉、意式米饭或奶酪拼盘搭配。



品酒笔记

布拉伊-波尔多山坡的王牌葡萄品种，美乐带来深邃的色泽及水果的芬芳。这类品种酿出的葡萄酒一切皆在圆润，芳香类型极为丰富，口感饱满丰美。与品丽珠和赤霞珠调配后，酒体朝着悠长、单宁结构和清新感方向发展。



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