



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU PEY PELAT

上梅多克



## 葡萄园

这里从北到南60多公里集中了29个村庄覆盖了4600公顷共计梅多克地区葡萄25.5%的面积。 这片区域包括了所有在这片优质和多样的土地上的列级酒庄。

这也正是上梅多克葡萄种类繁多最好的解释与诠释。

上梅多克最常用于酿酒的葡萄品种为：赤霞珠。 品丽珠。 美乐。

正是这些品种的葡萄带给我们最优质的红酒。

来源与味道如此的典型正代表着此片土地独居的个性与魅力。 此酒款可久放。

## 酿造工艺和陈酿

为采摘的葡萄除梗并破皮，之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。使用精选的酵母，在温控条件下完成酒精发酵，并进行浸渍。为获得一款柔顺、圆润的葡萄酒，此步骤需要2至3个星期。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



### 葡萄品种

60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon,



### 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

鲜亮的红色酒裙，中等浓郁度。果香为主。口感圆润，单宁明显，但又不会过度，有时还有一种极淡的木香。年轻时非常喜人，可以尽情享受果香的特征。