



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DUC DE CASTELLAC

蒙巴兹雅克



葡萄园

自十四世纪以来闻名于世。蒙巴兹雅克是法国盛产甜白葡萄酒的著名产区之一。自17世纪荷兰人发现此产区以来。众多的胡格诺派教徒在1685年南特法令的驱逐之下扎根在这片土地。该地区葡萄地蔓延生长在多尔多涅河谷南部。这里气候温和。易引发因贵腐霉引起的灰霉菌（Botrytis Cinerea）。而这种灰霉菌对甜白葡萄酒的酿造起至关重要的作用。

历史

Duc de Castellac 城堡Peyrarède曾是贝尔热拉克的一个富商的官邸。路易十三也曾露宿过此地。法国人文主义思想家和作家蒙田和法国作家拉博埃西都是贝尔热拉克葡萄酒的爱好者。Duc de Castellac 酒庄出品的酒款果香馥郁。略带木香调。愉悦怡人。

酿造工艺和陈酿

手工采摘，通过轮采来挑选已达到预期成熟度或贵腐菌侵染程度的整串或部分葡萄。传送带将采收成果运至酿酒车间，以保护脆弱的葡萄粒。轻柔压榨，澄清葡萄汁，之后再酒罐中发酵。以过滤和加硫的方式停止发酵。在酒罐中陈酿数月。



葡萄品种

85% 赛美蓉, 10% 苏维翁, 5% 密斯卡岱



餐酒搭配

饮用温度在8-10°C间，作为开胃酒，与鹅肝一起享用，是蓝纹奶酪、低糖甜品、新鲜水果（草莓、甜瓜）的理想搭配。



品酒笔记

优美的金黄色酒裙，璀璨明亮。散发出桃子和槐花的香气。口中美味、果香，一种清新之感和谐地平衡着葡萄酒。



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