



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

L'ÉNIGME

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。

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。为获得富含单宁的陈年型葡萄酒，此步骤需要3至4个星期。然后需在橡木桶中陈酿至少4到6个月的时间，才能培育出葡萄酒的馥郁香气。



葡萄品种

70% 美乐, 30% 赤霞珠



餐酒搭配

饮用温度在16-18°C间，可与肉类菜肴或奶酪搭配。



品酒笔记

蜜饯果香。葡萄酒拥有喜人的浓郁度，调配成果展现出一种芬芳的结构感，不仅有辛料香（香草、咖啡），还不失果香。根据年份，陈酿受到精确掌控，以避免烘烤的气味。100%使用木桶或木条。



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