



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# MISSION SAINT VINCENT

梅多克



## 葡萄园

梅多克产区的葡萄园得益于当地土壤的多样性：沙地。砂砾。黏土。鹅卵石和砾石。梅多克葡萄酒的独特性来自于多种葡萄品种的混合。其葡萄酒主要采用颜色深，涩味重的赤霞珠。再添加少许口感肥美，果味香浓的梅洛来柔化它那坚实，刚硬的单宁所产生的涩味。有时还会加一点品丽珠和小维铎。或者马尔贝克。这里出产的红酒有着严紧细密的单宁。口感强劲。结构匀称。是波尔多最耐久存的红酒。梅多克也因此成为波尔多地区最显赫最尊贵的葡萄酒产区。

## 历史

La mission是指十二世纪在波尔多地区盛行的宗教建筑。这些建筑是朝圣者的聚集地。朝圣者的虔诚膜拜与不断拜访从而造就了Saint Jacques de Compostelle大道的形成。如今。Saint Jacques de Compostelle大道包括数个西班牙与法国的通道。而这些通道不再单单是宗教朝圣之路。更是探索风土与历史的行径。

## 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。该步骤持续约3个星期，从而获得一款结构优美、圆润宜人的葡萄酒。苹果酸-乳酸发酵。一部分酒液在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



### 葡萄品种

60% 美乐, 40% 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

鲜亮的红色酒裙，色彩浓郁。散发出成熟果香、烘烤香、香草香。口感圆润，结构不错。一款拥有梅多克风格的现代型佳酿。

