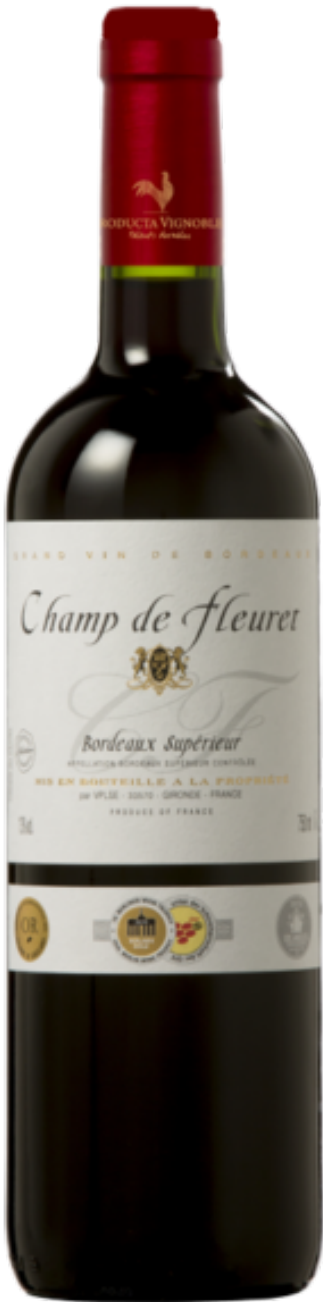




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# MARQUE CHAMP DE FLEURET

超级波尔多干红



## 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，20%的酒液需在橡木桶中陈酿，以期香气变得更为繁复，又不会有过重的木香。



### 葡萄品种

65% 美乐, 25% 赤霞珠, 10% 品丽珠



### 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

果香型葡萄酒，带着一丝幽幽的木香，为酒带来一种额外的繁复感。酒体丰腴，柔滑的单宁搭建起结构。20%经过橡木处理。



### 获奖情况

Millésime 2016 : 奖牌 银奖, ARGENT LOS ANGELES 2017



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