



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LES CHARMES DE NAYAT

碧思甘 - 圣埃米利永



葡萄园

碧思甘 - 圣埃米利永法定产区盛产干红葡萄酒。产区位于波尔多东北部。利布尔纳圣埃米利永产区十公里处的碧思甘县内。产区地貌高低起伏。葡萄园遍布于丘陵斜坡和高原上。该地区最早的葡萄种植记载始于高卢罗马时期。出产的葡萄酒酒体醇厚浓郁。单宁强劲有力。

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。该步骤持续约2至3个星期，从而获得一款柔和、圆润的葡萄酒。苹果酸乳酸发酵后，在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

70% 美乐, 20% 赤霞珠, 10% 品丽珠



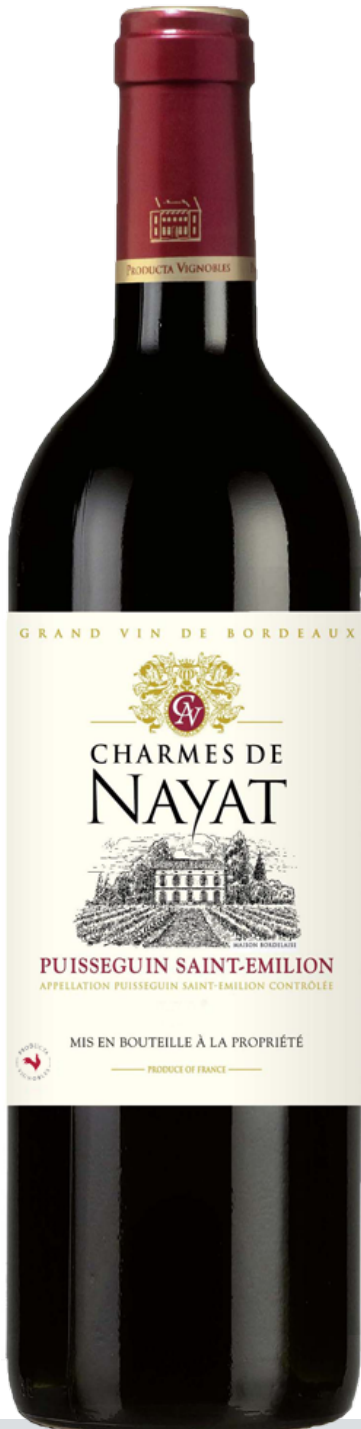
餐酒搭配

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

葡萄酒拥有一种水果的芬芳结构，令人想起黑加仑、桑葚和一些新鲜水果。鼻中闻到的香气在口中完美影射出来，还不失丰腴、轻盈和果味的酒体。



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