



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

COULEUR D'AUTOMNE

贝尔热拉克丘甜白



葡萄园

贝尔热拉克地区的葡萄倍受大自然的宠爱。坐落于多尔多涅河谷的山丘。受海洋性气候的直接影响这里有着独特的庇护葡萄生长的有利气候。由最初的罗马人栽培。中世纪的教士推广。这里的葡萄早在17世纪就受到了国际的美誉。被整个欧洲所欣赏倍加。贝格拉克白酒是喜人的，优雅的，质量上乘及高贵的。在任何情况下都可以选择与贝格拉克地区葡萄酒相伴。

酿造工艺和陈酿

采摘过熟的葡萄。随后除梗和破皮。将葡萄压汁，然后使用精选的酵母，在温控条件下进行酒精发酵，直至含糖量降至40-45克/升时中止发酵。带酒泥陈酿。



葡萄品种

90% 赛美蓉, 10% 苏维翁



餐酒搭配

饮用温度在10-12°C间，可作开胃酒，也可作甜点的配酒。



品酒笔记

淡黄色酒裙，泛着绿色光泽。散发新鲜果香（桃、梨）。口感柔和，以不错的酸度为依托，为葡萄酒增添清爽气息。美味的佳酿。



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