



Reserve BORDEAUX

波尔多

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



我们的波尔多等级很好的反映了公司的价值，强调了产品的质量和合理的价格。这款葡萄酒产自于我们最年轻的葡萄藤，它受到了很好的照顾，就如同我们对待其他产品一样。作为拥有波尔多等级称号的代表，这款酒令人愉悦的程度将会让你感到惊喜，易饮的特性也让它不必陈年窖藏。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间产区，法国

葡萄园面积：8,30 公顷

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：美乐，赤霞珠

葡萄园管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：发酵前冷浸泡 24 至 48 小时

发酵：在 26°C 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30°C 下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在 18°C 温控不锈钢管中进行乳酸发酵

陈酿：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

年产：60 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：带紫色色调的深红色

香气：樱桃，覆盆子和黑莓的香气，最后一点香草味

口感：入口饱满丰富，单宁柔顺，余味悠长

餐酒搭配：火腿，香肠，小吃，红肉，白肉，奶酪