

METISSAGE

美缇莎红葡萄酒

杰瑞米都古鳄在一次参观朗格多克鲁西永生产商朋友葡萄园的时候，发现了那里的天然抗性葡萄品种。热衷于生产酿造更环保葡萄酒的他说服了其他家族成员，在波尔多种植了首批抗性葡萄品种。这些新的葡萄品种源自国际知名的天然葡萄品种与更健壮的野生葡萄品种；美缇莎是这独特创新的成果，是一款真正独一无二的葡萄酒。

混种葡萄入驻波尔多！

#混种葡萄

身份证

葡萄品种：汝拉珠
亲缘葡萄：赤霞珠、野生葡萄
栽培日期：1991年
国别：瑞士
驻地：两海之间贝勒巴镇
种植面积：4.1公顷
种植方法：波尔多式与环保

葡萄酒酿造

浸渍与发酵：在26摄氏度下浸渍与发酵15天，定期进行循环式与深度淋皮，发酵后期升温至30摄氏度浸渍10天，在18摄氏度进行乳酸苹果酸发酵。

陈酿：在温控不锈钢大桶中进行
平均年产量：25 000瓶

葡萄酒品鉴

香气：混合香料、浓郁的黑色水果与黑醋栗的香气

口感：入口醇厚、圆润，带有成熟水果的味道，单宁柔和。

餐酒搭配：轻松搭配开胃小吃、火腿香肠、烤制与辛辣菜品、奶酪与巧克力甜点

