Selection GRANDS VINS

梅多克产区 AOP级（法定产区酒）

波尔多优质佳酿

葡萄品种：75%的赤霞珠、15%的梅洛、5%的马贝克和小维多。

地理位置：梅多克的风土是沿着加仑河的左岸延伸。这块土地出产了非常强劲、复杂、独特的持久香气的法定产区著名红葡萄酒。很大一部分波尔多列级葡萄酒都是出产自梅多克产区。

葡萄酒酿造：葡萄人工采摘后，用传统的发酵方式用不锈钢桶进行发酵，发酵进行2-3周要控制其发酵温度以保留葡萄的果香。待其陈酿成熟酒才直接在葡萄庄园里进行装瓶。

土壤：砂砾土

感官特点：

视觉：非常明亮的深红色，带有紫红色的光晕。

嗅觉：强烈复杂的香气，具有红色水果、李子和黑茶薰子的香气，还伴有烘烤和香草的气息。

味觉：入口就会被其良好的结构感和具有梅多克特点的强劲单宁所吸引，也会有细腻淡淡的红色水果和甘草的香气。

与食物搭配：这款酒和各种烘烤或带有调味汁的红肉、野味及各种类型的奶酪相配都很完美。

侍酒温度：16-18℃

储存时间：1-6年，随着成熟会有不同的感觉。