

CHÂTEAU HAUTS DE PLAISANCE

沃派松城堡干紅葡萄酒

2013 年份 13%vol

上世紀七十年代，開始生產葡萄酒，
生產的葡萄酒單宁适中，
水果香气濃郁，入口潤滑，
非常好的一款葡萄酒。
2011年，產量占了整個產區的15%，
種植密度是每公頃7-8000英尺，
土壤為砂質石地質。
經過嚴格的葡萄園管理制度，
合理的植物健康培育、種植、土地耕作，
剝離以及對葡萄的成熟度分析，
9月中下旬期間進行人工采摘。

葡萄品種：赤霞珠41%，梅洛59%
葡萄藤均齡：25年以上
銷售：100%瓶裝

釀酒過程：

在不銹鋼和混凝土水池中進行，
溫控技術釀造，發酵期為17至22天，
酒精發酵溫度為24-28度。
每日都進行重組提取。
每年的一月，釀酒師開始進行混合重組，
接着進行十二個月的發酵。

品鑒酒評：

是一款帶有醇厚果味的精品美酒，
口感清爽，如絲般潤滑，
濃郁果香中還夾雜着一絲輕柔的木質香味，
紫色色澤，香料中透出黑色水果的深沉香味，
入口多汁，口感圓潤，單宁酸慢慢變得溫和，
搭配烤肉考家禽和奶酪。

侍酒溫度：

飲用前醒酒半小時左右，
如夏天，可微冰后飲用。



◆ **A.O.C HAUT-MÉDOC**



奧松酒業(上海)有限公司

專注于法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com