



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Marque



淡红 - 波尔多桃红葡萄酒，波尔多法定产区

什么是淡红葡萄酒？

波尔多-淡红法定产区的葡萄酒是与中世纪时期运往英国的（被称为法国 Claret）最为近似的酒，也正是这种酒，让当时的波尔多创造了无数财富。这些酒有着处于波尔多红酒和桃红酒之间的淡红色泽，非常清爽，在法国流行于夏季，经常在野餐时品用，或者也可与意大利或亚洲美食相配，此外，还是巴约讷火腿的理想伴侣。干型葡萄酒，冰镇后享用。

品酒笔记：

璀璨的亮粉色泽。

鼻中香气细腻且迷人，果香非常浓郁，有着樱桃和草莓的芳香。口感和谐，圆润又美味，余味悠长、清爽。

本款酒中使用的葡萄品种：

100%梅洛

葡萄树平均年龄：25岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

坐果期后疏两侧的葡萄叶

转色期结束时进行手工疏果，然后进行第二次疏叶

于9月26日进行机器采收

酿酒工艺和陈酿：

全部除梗

在传送带上挑拣采收的葡萄

发酵：低温进行15日（18°）

浸提：32小时

产量：

每年约10000瓶

获奖情况：

2020：《法国葡萄酒评论》88分

2019：《葡萄酒爱好者》88分

2019：2021年《阿歇特指南》1星评价

2017：《葡萄酒爱好者》88分