



Château
MAISON NOBLE
- GRAND VIN DE BORDEAUX -
Famille Maraué



淡红（波尔多桃红酒）

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，或者也可与亚洲美食相配，此外，还是巴约讷火腿的理想伴侣。

品酒笔记：

明亮的淡粉色泽。

鼻中香气细腻且迷人，果香非常浓郁，有着樱桃芳香。

口感和谐，余味悠长、清爽。

本款酒中使用的葡萄品种：

100%赤霞珠

葡萄树平均年龄：25岁

种植密度：4500株/公顷

耕种和收获：

修剪方式：双长枝修剪法

坐果期后疏北侧或东侧的葡萄叶

转色期结束时进行手工疏果

在10月6日至10月23日之间进行机器采收。

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：36小时

极为轻度的下胶

产量：

每年约10000瓶

获奖情况：

2015：波尔多淡红葡萄酒奥斯卡大赛优胜奖

2015：2016年休伯特葡萄酒指南（Guide Hubert）获4杯标志

2014：2015年休伯特葡萄酒指南（Guide Hubert）获3杯标志

2012：利布尔讷北部竞赛银奖（Concours du Nord Libournais）

2011：利布尔讷北部竞赛金奖（Concours du Nord Libournais）