

# ALEXIS LICHINE & C<sup>o</sup>

*A Signature of Quality*

PAYS D'OC

## 梅洛

奥克省 IGP级 (地区餐酒)

葡萄品种  
100%梅洛.

葡萄酒酿造

葡萄一旦达到完全成熟就进行采摘, 然后破皮和压榨, 低温发酵持续6-12天, 这是为了保留住其丰富的香气.

土壤

石灰质粘土、多石块.

感官特点

视觉

这款酒有着极深的石榴红色.

嗅觉

非常具有表现力的香气, 散发着红色水果如草莓、覆盆子及黑茶藨子的香气.

味觉

在口中持久, 单宁柔和, 有丝绒般的顺滑口感.

与食物搭配

这款酒适合搭配烤家禽肉、沙拉和成熟奶酪.

侍酒温度

15-17°C.

储存时间

1-3年.

[www.alexislichine.com](http://www.alexislichine.com)

