

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

凌致高级葡萄酒系列

特级波尔多产区

特级波尔多产区AOP级（法定产区酒）

葡萄品种

60%梅洛，10%品丽珠和30%赤霞珠。

地理位置

葡萄产区位于加龙河和多尔多涅河之间，布拉伊以及布尔热。

葡萄酒酿造

机械采收葡萄，发酵前低温浸渍，要控制酒精发酵温度。发酵持桶内发酵持续3-4周。在大桶中酿熟葡萄酒，每三个月换一次桶。

土壤

石灰质黏土山丘，砂质土壤。

感官特点

视觉

这款酒呈深宝石红色。

嗅觉

强劲且丰富，集中了红色水果和细腻香料的芬芳。

味觉

圆润饱满，成熟的单宁呈现天鹅绒般的柔顺优雅。

与食物搭配

这款有熏香的酒适合搭配各种带调味汁的红肉类食物和所有的奶酪。

侍酒温度

16-18℃。

储存时间

2年。

www.alexislichine.com

