



ALEXIS
LICHINE
& Co

贵族葡萄酒系列

玛歌产区葡萄酒

AOP级（法定产区酒）

葡萄品种

70%的赤霞珠、20%的梅洛、5%的马贝克和小维多。

葡萄酒酿造

葡萄人工采摘后，用传统的发酵方式即用不锈钢桶进行发酵，发酵温度控制在28 - 34° C以保留香气。淋皮每日进行两次，通风可有可无。浸渍持续4-5周。然后，葡萄酒要装在法国新橡木桶中陈酿12个月。

土壤

砂砾土，石灰质黏土山丘，黏土砂砾。

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

感官特点

视觉

酒裙呈深红色带有橙黄色光晕。

嗅觉

强烈的香气，具有黑茶蕉子、黑樱桃、香子兰和李子的气息。

味觉

圆润丰富，入口强劲圆润的单宁加上果香和辛辣香气的长长收尾。

与食物搭配

这款酒年轻时适合跟烤肉和味浓菜肴搭配；待有一定酒龄后，与野禽肉和带调味汁的肉类搭配绝佳。

侍酒温度

16-18°C。

www.alexislichine.com

