

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

贵族葡萄酒系列

梅多克产区葡萄酒

AOP级（法定产区酒）

葡萄品种

75%的赤霞珠、15%的梅洛、5%的马贝克和小维多

地理位置

梅多克的风土是沿着加伦河的左岸延伸。这块土地出产了非常强劲、复杂、独特的持久香气的法定产区著名红葡萄酒。很大一部分波尔多列级葡萄酒都是出产自梅多克产区。

葡萄酒酿造

葡萄人工采摘后，用传统的发酵方式用不锈钢桶进行发酵，发酵进行2-3周要控制其发酵温度以保留葡萄的果香。待其陈酿成熟酒才直接在葡萄庄园里进行装瓶。

土壤

砂砾土。

感官特点

视觉

非常明亮的深红色，带有紫红色的光晕。

嗅觉

强烈复杂的香气，具有红色水果、李子和黑茶熏子的香气，还伴有烘烤和香草的气息。

味觉

入口就会被其良好的结构感和具有梅多克特点的强劲单宁所吸引，也会有细腻淡淡的红色水果和甘草的香气。

与食物搭配

这款酒和各种烘烤或带有调味汁的红肉、野味及各种类型的奶酪相配都很完美。

侍酒温度

16-18°C.

储存时间

1-6年，随着成熟会有不同的感觉。

www.alexislichine.com

