



ALEXIS
LICHINE
& Co

贵族葡萄酒系列

波尔多红葡萄酒

波尔多产区 AOP级 (法定产区酒)

葡萄品种

80%梅洛、15%赤霞珠和5%品丽珠。

葡萄酒酿造

一旦进入成熟期就进行成串采摘。葡萄汁在一个容器罐中进行发酵，持续10-14天，发酵过程中要控制温度以保留其酒的果香。

土壤

石灰质粘土。

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

感官特点

视觉

这款酒呈明亮的宝石红色酒裙并带有晕染的砖红色。

嗅觉

这款酒细腻优雅，并伴有水果和香料的香气，以及香草香料的气息。

味觉

这款酒柔和、醇厚、平衡，因为天鹅绒般顺滑的单宁而让酒柔顺细致。

与食物搭配

这款酒可以和各种烤或带调味汁的红肉类食物、野味和奶酪如卡门贝干酪、法国康塔勒省产的干酪和山羊奶酪搭配，甚至可以和涮牛肉的火锅搭配。

侍酒温度

16-18°C.

储存时间

2-4年。



www.alexislichine.com