



贵族葡萄酒系列

圣爱美浓产区葡萄酒

AOP级（法定产区酒）

波尔多优质佳酿

葡萄品种

95%的梅洛和5%的品丽珠。

地理位置

圣爱美浓葡萄园和被联合国教科文组织列为世界文化遗产的著名城市紧挨着，位于波尔多的右岸。圣爱美浓是波尔多著名的法定产区葡萄园，生产着在世界都非常有声誉的一些葡萄酒。圣爱美浓这个城市非常有名，不仅因为其葡萄酒还有其丰富的建筑遗产。

葡萄酒酿造

这款酒用传统的发酵方式用不锈钢桶进行发酵，这个过程非常长，持续2-3周，一旦酿造开始每隔三个月就得把就从发酵槽中放出再放入另一个发酵罐中。

土壤

石灰质粘土山坡和砂质粘土。

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

感官特点

视觉

有非常美丽的石榴红光晕，并有宝石红的折射光。

嗅觉

有细微的带有巴旦杏、有少许红色水果的玫瑰香气。

味觉

余味优雅，水果气息凸显出轻微的辛辣味。

与食物搭配

这款酒适合搭配红肉类食物，红酒洋葱烧野味、野味、母牛肋骨以及奶酪甚至是野草莓塔。

侍酒温度

16-18°C.

储存时间

7-15年。

www.alexislichine.com