



R



Château Rousset-Caillau

波尔多高级红葡萄酒

酒庄历史悠久，追至1929年

法定产区	AOP特级波尔多葡萄酒
葡萄园地理位置	两海间
年份	2016
品种比例	80% 梅洛, 20% 赤霞珠
酒精度数	14%
封装	瓶装75厘升
土壤类别	钙质粘土
藤蔓年份	30年
葡萄酒类别	红葡萄酒
最佳饮用期	生产年份后10年内

葡萄酒酿造法:

葡萄在其最佳成熟时期采摘, 运用了传统葡萄酒酿造法, 葡萄保存在低温度环境下浸渍, 缓慢地经行萃取单宁和芳香, 是一款可以长期保存的酒。此酒一般保存在传统的酒槽和橡木桶里进行至少一年的培养过程。

产品介绍:

这款葡萄酒呈深红宝石色, 可称品酒界的上乘品。其香味丰富和复杂, 让人联想起成熟的深红色水果和甘草的香味。口感上, 可以感觉到味道复杂带有甜香, 薄荷和一点点香料的味。酒后口腔里还会留有着可可粉和香草柔和的味道。

品酒建议:

当您在品尝此红酒时配上焙烧红肉或味道比较浓重的奶酪, 是一对完美的绝配。

Vignobles **Falgueyret-Léglise**
Ld. Rousset 33540 St Sulpice de Pommiers - FRANCE
Tel/fax +33 (0)5 56 71 60 69
commercial@crc-bordeaux.com / www.crc-bordeaux.com

为了致力于改善酿酒过程对环境的影响, 里格利斯葡萄庄园加入了波尔多葡萄酒环境管理第一协会, 并通过法国标准协会 (AFNOR) ISO14001认证。

