



B



Château Rousset-Caillau

两海间白葡萄酒

酒庄历史悠久，追至1929年

法定产区	AOP两海间高级葡萄酒
葡萄园地理位置	两海间
年份	2016
品种比例	60%长相思，40% 赛美蓉
酒精度数	12%
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	干白葡萄酒
最佳饮用期	生产年份后2年内
得奖	2015年里昂国际大赛银奖

葡萄酒酿造法:

葡萄在其最佳成熟时期采摘，当其在压榨的过程中，果汁保存在低温度储箱里，这个过程里果味的芳香得到充分的提取。5到6天开始进行发酵，发酵温度一般在15-17度之间。这种技术可以保持酒味的新鲜可口和芳香。接着就是进行培养的过程。

产品介绍:

这款葡萄酒如同披带白色礼服，还伴随着绿色的光芒。靠近酒杯，您可以闻到此酒浓郁而复杂的香味：我们首先可以闻到带有黄杨木和糖泡柠檬清新的香味，随后是带有杏香和肉豆蔻香的香味。当您在品尝此白葡萄酒时，您会被赛美蓉葡萄带略酸味和饱满的味道所吸引。最后留存在您嘴边的是一股长留的香草和橡木的味道。

品酒建议:

在您的餐前品尝一杯清凉的白葡萄酒，或者伴随这美味鲜嫩的鱼肉和奶酪，这是夏季的最佳选择。

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

