

CHATEAU QUEYRET-POUILLAC



2013 年波尔多白葡萄酒



葡萄园面积：3.5 公顷

产量：27 000 瓶

土壤：深层粘土

葡萄品种：50% 长相思、50% 赛美蓉

葡萄藤平均年龄：25 年

收获：取决于各个葡萄品种的熟成度

酿造：根据不同的年份进行薄膜浸渍。17°C 下进行酒精发酵，之后进行 1 个月的细酒泥陈酿。

酒评 - 美食搭配

漂亮的色泽并带有浅绿色反光。充满活力的香气在口中与柔顺圆润的酒体完美结合。干果的香味夹杂着蜂蜜的味道。尾调持久清爽。灵动清爽的余味持久绵长。可作为开胃酒单独享用，或佐以带酱汁的鱼肉或白肉。