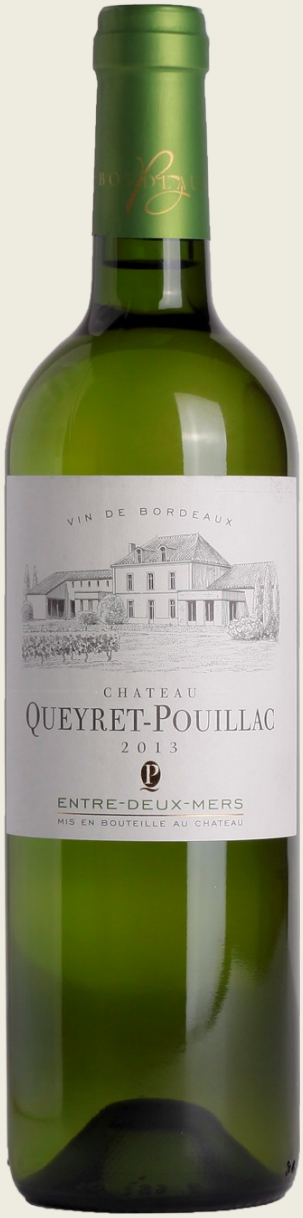
CHATEAU

QUEYRET-POUILLAC

2013 年两海之间



葡萄园面积：3.5 公顷
产量：27000 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：20 年
收获：取决于各个葡萄品种的熟成度
酿造：直接压榨，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
果香浓郁、极具表现力、层次分明且口感活泼，口中芳香四溢，时而迸出异域的香气、菠萝的清香。灵动清爽的余味持久绵长。适合与贝壳类、鱼肉或山羊奶酪相搭配。

S.C.E.A CHATEAU QUEYRET-POUILLAC 33790 SAINT-ANTOINE-DU-QUEYRET FRANCE
TEL. 33 (0)5 57 40 50 36 - mail : chateauqueyretpouillac@orange.fr - FAX 33 (0)5 57 40 57 71