

CHATEAU QUEYRET-POUILLAC



2013 年波尔多桃红葡萄酒



葡萄园面积：3 公顷

产量：20 000 瓶

土壤：石灰石粘土

葡萄品种：50% 美乐、50% 品丽珠

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：恒温 17° 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

淡粉的色泽美丽动人，带有葡萄柚香气的果香与夹杂着丝丝茉莉香气的清新花香沁人心脾。口感清新活泼、极为爽口，余味持久悠长。令人愉悦的美酒适宜搭配辛辣的菜肴、烧烤，或是作为开胃酒直接品味。

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