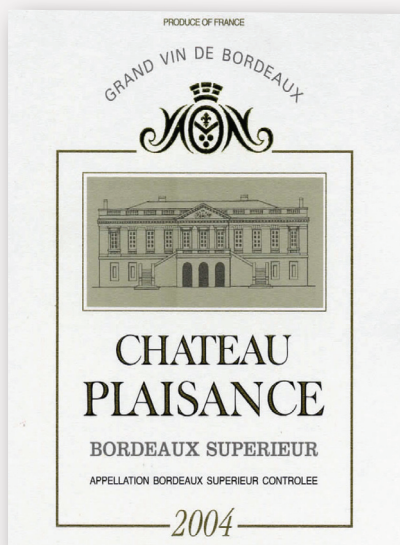


BORDEAUX 波尔多



Robe éclatante d'un rouge profond. Nez de fruits rouges qui se mêlent à des notes boisées. Nez classique et élégant. L'attaque en bouche est fraîche, ample et structurée. Vin plein, profond et harmonieux ; fin et puissant. A la dégustation, le sentiment de plénitude et d'alliance ainsi que la certitude d'un travail accompli avec plaisir signent un grand vin. A boire !

深红色，色泽艳丽。融合了红果的清香和橡木的自然香味。高贵典雅。入口立即感觉心旷神怡，各种味道完美结合，相辅相成，余味悠长。这款红酒的特点是和谐细腻的同时又刚毅有力。

品尝时味觉丰富，带来收获成果的愉悦感受，是一款不可多得的高档酒。可以立即饮用。

Beautiful bright red robe. A nose of red fruit with a touch of wood. Classic and elegant. First approach in mouth is brisk, full and somewhat very structured. Full, deep and harmonious wine; subtle and powerful. When you drink this wine the feeling of plenitude and alliance as well as the assurance of an accomplished work with pleasure sign a great wine. Ready to be served!

CHÂTEAU PLAISANCE 布雷萨斯古堡



原产地命名 - Appellation

波尔多高级红酒AOC-城堡原装 红酒

Bordeaux Supérieur AOC - Mise du Château - Red wine

地理位置 - Location

毗邻玛歌酒庄 - 法国 - 法国

Neighbouring Margaux

葡萄原料 - Vine

梅洛(70%)，赤霞珠(20%)，小维度(10%)

Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Petit Verdot (10%)

土壤 - Soil

石灰石与粘土 加龙河沼泽地

Calcareous and clay - Palus de la Garonne (silt of the Garonne river)

葡萄园 - Vine growing

按季节种植栽培

Controlled growth method

可提供年份 - Vintages available to buy

2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 13.5 度 13.5°

发酵 - Vinification

传统工艺 尊重葡萄的成长周期

使用不锈钢恒温酒槽 (26至28度)

发酵21天

Traditional methods

Use of thermo regulated stainless steel barrels

Fermentation 21 days

熟成 - Maturation

橡木桶放置12个月

12 months in French oak casks

in the Mood for Wines 杯酒人生 A cœur et à vins