

## 法國十字女神紅葡萄酒 CHATEAU CROIX DE MAI, MEDOC

法國十字女神紅葡萄酒 位於波爾多最優秀的產區之一梅多克(Medoc)，於大西洋和吉倫特河口之間的心臟地帶，為溫帶氣候，土壤為最適合葡萄生長的礫石，底層則是石灰石。在發酵前，在低溫控制下酒精發酵，發酵後浸漬一段時間。釀造過程需要六個星期。90%的葡萄置於全新法國橡木桶中12個月，根據葡萄品種的特色，以保持各個品種的風味。10%的葡萄至於大桶，葡萄樹的平均樹齡為55年。一年僅有12,000瓶之珍貴產量



wine-searcher.com™

釀酒廠：Chateau Croix de Mai

產區：梅多克 Medoc

葡萄品種：梅洛、馬爾貝克、小維多

顏色：閃亮飽滿的洋紅色

酒質：有薑餅及奶油的香氣，還有如巧克力般的絲絨  
口感，伴著奔放的果醬香氣，單寧結構圓潤飽  
滿，酒體平衡，有成熟單寧的香氣

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：佐以搭配紅肉及新鮮起士為佳



酒後不開車

安全有保障