

## ● 葡萄酒产品简介

CHÂTEAU MAYNE LALANDE 2010  
梅恩兰德酒庄（优质中级庄）  
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR  
A.O.C LISTRAC-MEDOC



产区 AOC梅多克 利斯塔克法定产区	发酵温度 28 到 32 摄氏度
葡萄树平均年龄 30 年	酿造方式 传统酿造方式
土壤 钙质粘土 硅石沙砾	下胶 新鲜蛋清
种植面积 15 公顷	过滤 装瓶前不过滤
葡萄品种 60%赤霞珠 30%美乐 5% 品丽珠 5% 味而多	陈酿方式 50%橡木桶 12 到 16 个月
产量 50 000 瓶	葡萄酒工艺顾问 休伯特·德·布阿德 马克 盖尼迪
装瓶 本酒庄内	庄主 伯纳德·拉蒂格先生
种植稠密度 7000-9000 株每公顷	酒评：深深的绛紫色，果香成熟显著。 入口圆润，醇厚。单宁细腻，优雅，高贵。 酸度平衡，给人以清新感。
收成 大约 4500 升每公顷	
泡皮时间 18 到 25 天	