



CHÂTEAU DE LESTIAC

莱斯蒂亚克酒庄

BORDEAUX MOELLEUX(波尔多半甜白葡萄酒)



Château de Lestiac (莱斯蒂亚克酒庄) 名字源自于以其所在的社区名称命名，莱斯蒂亚克酒庄座落于波尔多东南方向25公里处的加龙河右岸。葡萄酒酿造于恭福来庄园的总部酒窖Château de Marsan。这款波尔多甜白葡萄酒，酸甜适口，清爽宜人，适合各式菜系。尤其是喜爱以水果入菜的东南亚菜系，墨西哥的酸辣口味，中国的宫保、鱼香、糖醋口味菜肴。



A.O.C名号： 波尔多半甜白

市镇： 加龙河畔莱斯蒂亚克 (Lestiac-sur-Garonne)

葡园面积： 10公顷

风土： 泥砾质和泥灰质山坡

品种结构： 75%赛美蓉，25%长相思

平均树龄： 20年

葡园栽培： 波尔多传统双居约特剪枝法，水平牵引。葡萄树行间的植草实行物理控制，不适用除草剂，以保证土壤活力和生物多样性。葡萄生长期间的‘绿色作业’由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。



葡萄园得到法国“理性农业”体系认证 (Agriculture Raisonnée) 和“高环保价值”认证 (la certification Haute Valeur Environnementale, 同时我们致力于履行由 (Ecovadis) 认证的企业社会责任 (CSR))。

酿造工艺： 在罐中发酵并熟化，是为了保证葡萄的果香。当酒精度达到11度时，终止发酵，每升剩余34克残糖。

熟化： 不锈钢酒罐

品鉴：

这款葡萄酒色泽淡黄而富有光泽，香气中透露着白色果肉水果和柑橘类水果的味道。轻盈、清新、和谐的口感赋予这款酒显著的特点：愉悦感强，是为大众喜爱的开胃酒。搭配辛辣、甜口和咸口餐点都可相得益彰，特别是传统中餐的搭配如：宫保、鱼香、糖醋等口味菜肴。



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX