



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU HAUT POUGNAN

- AOC ENTRE DEUX MERS - BLANC SEC -

上普安庄园

- 波尔多两海之间产区-干白-

位于两海之间地带，上普安庄园在加伦河右岸，一块非常好的土地，主要是粘土-钙质土壤和砂砾组成，斜坡面向西部。

这个家族庄园起源于1852年，上普安庄园知道如何在群雄逐鹿的波尔多优秀干白中施展其影响力。

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 波尔多两海之间产区
葡萄品种: 70% 长相思-28%赛米翁-2%密斯卡岱
面积: 20公顷
土壤: 粘土-钙质土壤和砂砾
树龄: 10-20年

工艺

葡萄种植: 机器采收，为了达到最佳成熟进行绿色摘减。
葡萄酒酿造: 最新一代的气囊压榨机轻轻压榨，温控下，在不锈钢桶里，进行传统酿造三个星期。
陈酿: 在不锈钢陈酿。
灌装: 在上普安庄园灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 淡淡的白色泛着绿光。
香型: 柑橘类水果，桃子，洋槐花香。
口感: 口感平衡，酸度高，非常适合搭配海鲜和蔬菜沙拉。
陈年潜力: 3到5年；冷饮，在8°C和12°C间。

获奖



马孔大赛金奖。

