



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU NOAILLAC

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

诺亚酒庄

— 梅多克AOC — 中级酒庄 —

坐落在美丽的梅多克砂砾土壤的小圆丘上，诺亚酒庄拥有得天独厚的自然环境。大西洋的海湾赋予它独特温和的气候。砂砾土壤，温和的天气使得酿出的葡萄酒结构感很强，果香浓郁，单宁质感很高。

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 梅多克AOC - 中级酒庄
葡萄品种: 55% 梅洛 — 40% 赤霞珠 — 5% 小维多
面积: 46 公顷
土壤: 砂砾
树龄: 25年

工艺

葡萄种植: 双居由式培形法，绿色摘减。机器采收，在入桶前筛选优质葡萄。
葡萄酒酿造: 梅多克传统酿造方法：温控下发酵3到4个星期，每日淋皮，尽可能多的萃取颜色和单宁。
陈酿: 在法国橡木桶里陈酿一年。
灌装: 在诺亚酒庄灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 紫红色。
香型: 水果香，雪松香。
口感: 典型梅多克酒特点：梅乐给予它圆润的口感，赤霞珠给予它复杂的酒体结构，小维多给它带来新鲜的水果香，高单宁。并有烘培的香味。很有潜力的一款酒。
陈酿潜力: 陈酿能力8到10年，适宜温度下饮用，需醒酒。



获奖



独立酒农大赛金奖

里昂葡萄酒大赛金奖