



奥佩撒克酒庄

优质酒窖

产区	上梅多克
颜色	红色
面积	8公顷
土壤	钙质黏土壤
葡萄植株年龄	20多年
葡萄配比	55%赤霞珠、30%到40%梅乐、5%到10%小味儿多
收获	35到 40公石每公顷
产量	40000瓶
酿造	经过精心的葡萄筛选。去梗后在28度的恒温酒槽中发酵8天。然后浸泡3到4个星期，之后我们会在的酒槽中进行70%乳酸菌发酵。葡萄酒在70%的全新橡木酒桶中培育12个月。
品酒	美丽的酒裙呈深紫色，酒香浓郁优雅。呈现出成熟水果的淡香。并伴有烘烤的木头幽香，单宁的完美表现给葡萄酒带来宽厚而又丰腴的口感。这是一款具有梅多克特有风格的葡萄美酒。它会以平衡和谐的风格吸引着你。存放3到4年之后它会当地土壤的风格完美的表象出来。
配菜	这是一款非常适合家庭饮用的葡萄酒，尤其是在朋友家庭聚餐时更是一个绝佳的选择。它可以和带有酱汁菜肴搭配饮用。和肉类菜肴搭配饮用的最佳选择：鸭肉，羊肉，烤肉和炖肉。在节庆聚餐时饮用会给节日带来更加欢快的氛围。