



ST PIERRE DE SERJAC CHARDONNAY

葡萄品种
100%霞多丽

法定产区
IGP奥克产区
干白

土质
石灰石粘土

神锁城堡的产业包含了80公顷的庄园，并享有葡萄园、橄榄树林和周围森林的壮丽全景。私密场所，优雅和轻松的气氛，真实的葡萄庄园和奢华酒店的舒适及服务正起着完美的化学反应。

风土

酒庄提供多种多样的土壤气候条件，从砂质石灰石粘土到含酸性卵石的粘土皆备。在这样的土壤中，水的储存量很低，从而保证了水压带来的极佳成熟度。

酿造过程

葡萄在夜间或清晨采摘，因为它们的温度越低，越能保留所有的香气。脱粒后，将浆果在气动压榨机中轻轻压榨。将未发酵的酒液冷却（48小时）以酿造非常清澈的果汁。发酵在16°C下持续两周。带细渣陈酿并搅桶，以增加酒液的复杂度。

评价

金黄色的酒裙，泛着绿色的光泽。香气细腻优雅，带着甜美的木瓜，蜂蜜，香料和清新的柑橘香。口感醇厚而清新，白肉水果的味道与芒果、生姜的原始风味相融合。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜作为餐前酒，搭配鱼肉，东方甜味或咸味的香料（大豆，生姜），山羊奶酪
适饮温度：10-12 °C
保存时间：从现在起2年



葡萄苗圃

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870