

CHATEAU MONTET

AOC BORDEAUX BLANC 2016

波尔多白 2016

葡萄品种：

50 % Sauvignon 苏维翁

47 % Sémillon 赛美蓉

3 % Muscadelle 密斯卡岱

酿造

压榨并选择优质葡萄汁，在低温下自然澄清，发酵温度在17到19度之间。

酒裙(色泽)：水晶般的金色反射光泽。

香气：复杂且激烈。柑橘类水果特有的芳香。

口感：口中跳动着灵活性。新鲜与平衡的完美结合。舒适的回味，带来清爽的芳香。

美食搭配：与生蚝或海鲜完美搭配，用作开胃酒也是极佳选择。与鱼肉，白肉，或是柠檬鸡肉共同品鉴，会带来意想不到的美味体验。



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*