

# Château Haut Guillebot

AOC ENTRE-DEUX-MERS

两海之间 AOC

2016



Médaille d'Or au CONCOURS  
GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2017  
2017年巴黎农业竞赛金奖



Médaille d'Or au CONCOURS DES  
VIGNERONS INDÉPENDANTS 2017  
2017年 独立种植者大赛金奖

## 葡萄品种：

80 % Sauvignon 苏维翁

20 % Sémillon 赛美蓉

## 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)：明亮 的浅黄色。

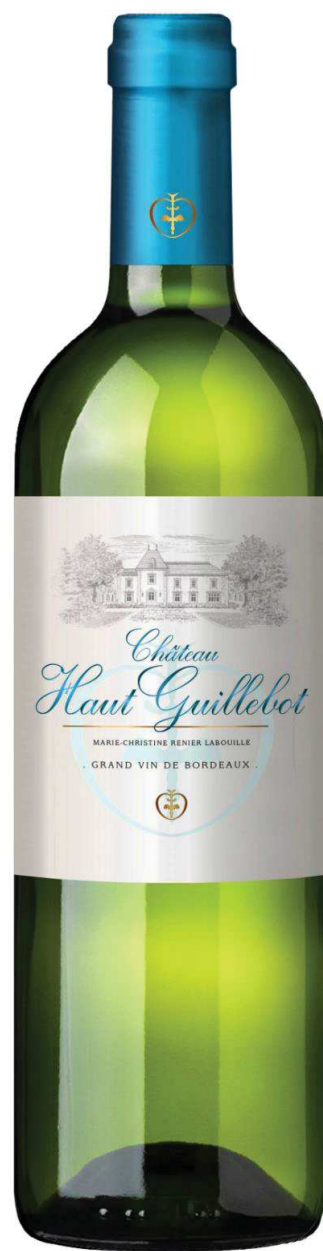
## 香气：

优雅且激烈的白色花朵芳香。伴随着山楂，柚子，白桃的果香 香气十足，非常强的表现力及冲击性。

口感：非常好的平衡性，新鲜且富有冲击力。丰富且饱满的口感，伴随柠檬香味，带来非常宜人的回味体验，

## 美食搭配：

与生蚝或海鲜完美搭配，寿司，家禽类也是不二选择，她的美妙与优雅用作开胃酒也是极其优秀的选择。



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