

梅多克技术规范

一、地理标志名称

中文名称：梅多克

原文名称：Médoc

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：梅多克、上梅多克和利斯特拉克—梅多克产区
名称保护和管理组织

地址：18 Quai Fleuret, 33250 PAUILLAC, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地
名称（PDO）。

五、产品描述

（一）产品种类

平静型红葡萄酒。

（二）葡萄品种

品丽珠、赤霞珠、佳美娜、美乐、高特（或马贝克）和小味
而多。

（三）感官

葡萄酒单宁感浓，颜色深，主要由赤霞珠与美乐调配搭起骨

架，还有少量的品丽珠和小味而多，高特和佳美娜较为罕见。

赤霞珠是传统葡萄品种，能为“梅多克”（Médoc）的葡萄酒增添香料的香气。它的搭档美乐能让酒圆润、柔顺，富有红色水果的香气。以美乐为主时，能让酒的香气更快地达到期望的水平。添加品丽珠或小味而多能增强结构、复杂性和一缕清新。

（四）理化指标

含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于189克/升；其它葡萄品种的果汁含糖量低于180克/升。

葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。

销售的各批次或包装后的葡萄酒中，苹果酸含量不得高于0.20克/升，可发酵性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于3克/升，二氧化硫含量不得高于140毫克/升。

在采收次年10月1日之前，销售的各批次或包装后的葡萄酒中，挥发酸含量不得高于0.60克/升（以硫酸表示）。在该日期之后，所含挥发酸不得高于0.80克/升（以硫酸表示）。

允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的15%。在糖分浓度提升后，葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13%。

六、地理区域的简要界定（参见欧盟文件）

葡萄的收获、酿造、和陈化均在吉伦特省（Gironde）以下城市的区域范围内进行：Arcins, Arsac, Avensan, Bégadan, Blaignan, Blanquefort, Cantenac, Castelnau-deMédoc, Cissac-Médoc, Civrac-

en-Médoc, Couquèques, Cussac-Fort-Médoc, Gaillan-en-Médoc, Grayan-et-l'Hôpital, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Lamarque, Lesparre-Médoc, Lustrac-Médoc, Ludon-Médoc, Macau, Margaux, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Ordonnac, Parempuyre, Pauillac, Le Pian-Médoc, Prignac-en-Médoc, Queyrac, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Vivienne-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer和 Vertheuil。