

LOUIS
ESCHENAUER
DEPUIS 1821



葡萄品种

波尔多

波尔多优质佳酿

珍藏系列

起泡酒

Selection BORDEAUX

波尔多优级产区 AOP级（法定产区酒）

橡木桶陈酿

葡萄品种：60%的黑梅洛、30%-35%的赤霞珠和5%-10%的品丽珠

葡萄酒酿造：酿造是以传统的方式在不锈钢桶中进行温度控制，同时不断的浸皮压帽来萃取果实的颜色和结构感。一部分葡萄酒会放在美国橡木桶中陈酿。总之，Louis Eschenauer的陈酿至少在葡萄庄园里陈酿12个月才会装瓶。

土壤：石灰质粘土

感官特点：

视觉：这款酒有着明亮的颜色，深红色并带有宝石红的折射光。

嗅觉：香气复杂精致，伴有红色水果、黑茶蓰子和李子的香气。

味觉：入口强劲有力，单宁成熟，有持久的水果香气并带有烟熏的味道。

与食物搭配：这款酒和红肉或白肉、猪肉类食物、鹌鹑甚至是食用牛肝菌搭配都绝佳。

侍酒温度：16-18℃

储存时间：2-4年

