

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



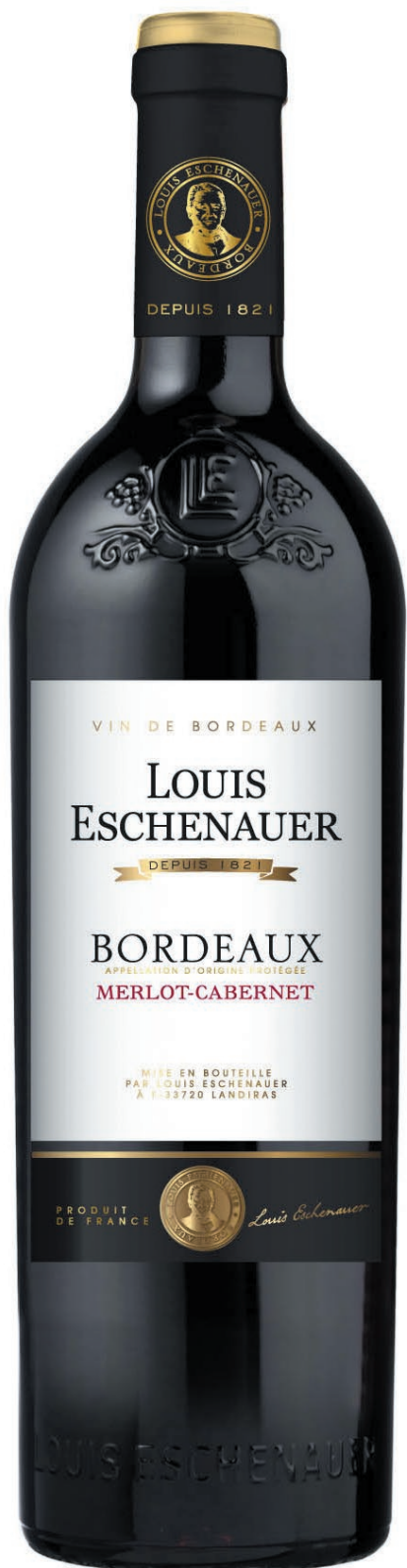
葡萄品种

波尔多

波尔多优质佳酿

珍藏系列

起泡酒



## Selection BORDEAUX

波尔多产区 AOP级（法定产区酒）

### 梅洛 赤霞珠

葡萄品种：80%梅洛、15%赤霞珠和5%品丽珠

葡萄酒酿造：一旦进入成熟期就进行成串采摘。葡萄汁在一个容器罐中进行发酵，持续10-14天，发酵过程中要控制温度以保留其酒的果香。

土壤：石灰质粘土

感官特点：

视觉：这款酒呈明亮的宝石红色酒裙并带有晕染的砖红色

嗅觉：这款酒细腻优雅，并伴有水果和香料的香气，以及香草香料的气息。

味觉：这款酒柔和、醇厚、平衡，因为天鹅绒般顺滑的单宁而让酒柔顺细致。

与食物搭配：这款酒可以和各种烤或带调味汁的红肉类食物、野味和奶酪如卡门贝干酪、法国康塔勒省产的干酪和山羊奶酪搭配，甚至可以和涮牛肉的火锅搭配。

侍酒温度：16-18°C

储存时间：2-4年

