

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 CÉPAGES

奥克省 IGP 级（地区餐酒）

赤霞珠 (Cabernet-Sauvignon)

葡萄品种：100% 赤霞珠

葡萄酒酿造：葡萄一旦达到完全成熟就进行采摘，然后破皮和压榨，进行短暂的低温浸渍后，进入低温发酵和酿造，这是为了保留香气的强度。

土壤：石灰质粘土

感官特点：

视觉：这款酒清澈但是颜色很深，从石榴红到染过的紫红色不断变化。

嗅觉：这款赤霞珠葡萄酒让各种香气得到完美体现以彰显其特性，红色水果的香气，伴有甜椒的黑茶藨子香气，还有香料甚至干草的气息。

味觉：这款酒单宁强劲，有良好的结构感，有着甘草的气息，余味悠长，回味无穷。

与食物搭配：这款有熏香的红葡萄酒和红肉类食物、野味、或猪肉类食品以及和沙拉、一系列的奶酪在一起搭配都很协调。

侍酒温度：16-18°C

储存时间：2-4年

