

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



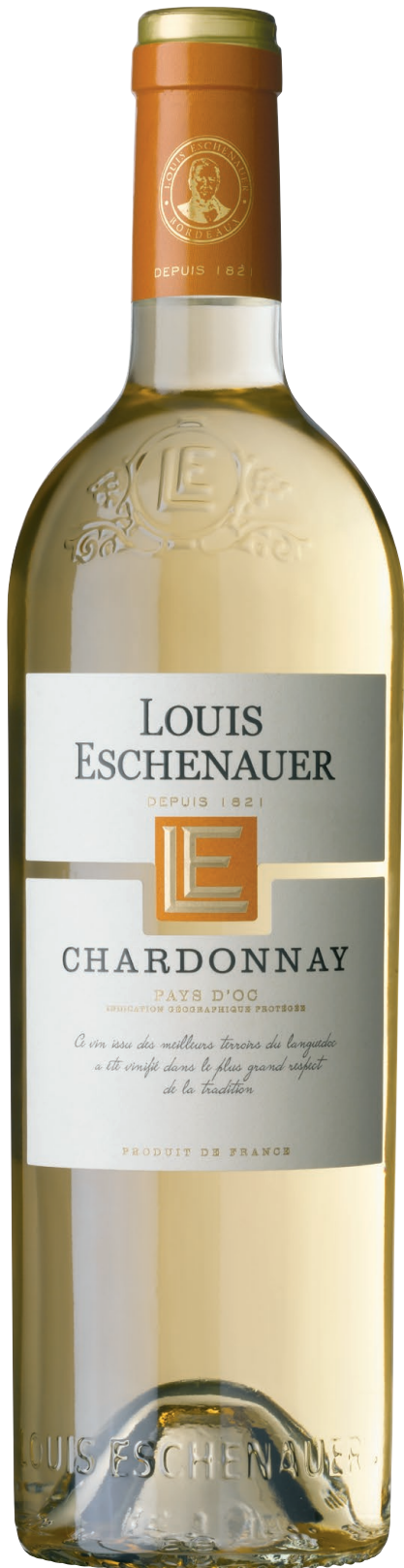
葡萄品种

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)

霞多丽 (Chardonnay)

葡萄品种：100%霞多丽

葡萄酒酿造：葡萄一旦进入成熟期就进行采摘，然后低温压榨并进行为期一周的低温发酵 (15-17°C)。

土壤：石灰质粘土、沙土和页岩。

感官特点：

视觉：金黄色的酒裙，映着绿色光。

嗅觉：这款酒有着非常浓郁的香气，可以闻到洋槐花、新鲜的奶酪、凤梨以及热带水果的香气。

味觉：这款酒有着浓郁饱满的圆饼的气息，和柠檬的味道相协调。

与食物搭配：这款酒对于你的所有冷餐会、加调味汁的鱼、白肉类食物或家禽肉来说都是完美的搭档。

侍酒温度：10-12°C

储存时间：2年

