

# 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)

神索(Cinsault)

葡萄品种：70%歌海娜30%的神索

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：石灰石、沙土、页岩和砂砾土

感官特点：

视觉：这款酒有着鲜亮的玫红色，清晰明亮光彩照人。

嗅觉：这款酒有着非常浓郁的香气，让人想到红色水果或草莓的香气，但也伴有辛辣的香气。

味觉：这款酒在口中达到完美的平衡，协调细腻、清新和有力道。

与食物搭配：这款桃红葡萄酒独饮也很好或和很多菜肴进行搭配如：猪肉类食物、烤肉类食物、炖的火腿、沙拉。趁酒年份轻的时候喝。

侍酒温度：10-12°C

储存时间：1-2年

