

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）

梅洛(Merlot)

葡萄品种：100%梅洛

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，低温发酵持续6-12天，这是为了保留住其丰富的香气。

土壤：石灰质粘土、多石块

感官特点：

视觉：这款酒有着极深的石榴红色

嗅觉：非常具有表现力的香气，散发着红色水果如草莓、覆盆子及黑茶薰子的香气。

味觉：在口中持久，单宁柔和，有丝绒般的顺滑口感

与食物搭配：这款酒适合搭配烤家禽肉、沙拉和成熟奶酪。

侍酒温度：15-17°C

储存时间：1-3年

