

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



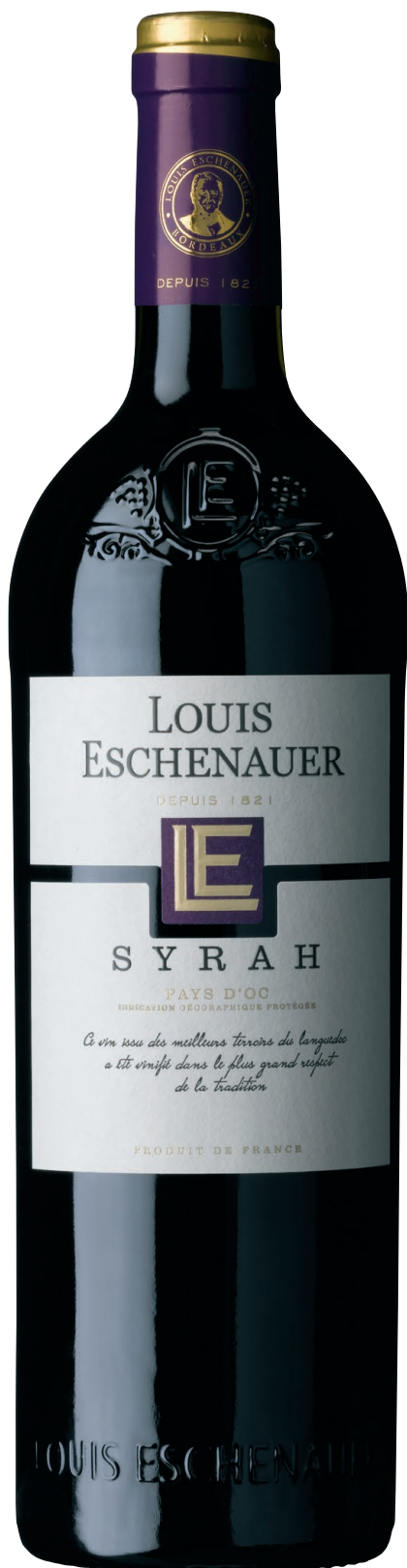
葡萄品种

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)

西拉 (Syrah)

葡萄品种：100% 西拉

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：沙土、石灰质粘土、页岩

感官特点：

视觉：这款酒呈明亮的深宝石红色

嗅觉：混杂有黑茶藨子、甘草和香料的香气

味觉：这款酒圆润爽口，香气强劲，能感知到香料的气息。

与食物搭配：这款有熏香的葡萄酒和大多数食物都能搭配：红肉类食物、猪肉类食物、沙拉和一盘各式干酪。

侍酒温度：16-18°C

储存时间：2-3年

