

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 CRÉMANTS

波尔多起泡酒AOP级（法定产区酒）

干型起泡酒

葡萄品种：70%的赛美蓉和30%品丽珠

地理位置：在两海之间的中心，在多戈多涅河和加仑河之间。

葡萄酒酿造：实行手工采摘，小箱盛装，发酵温度为16-18度，要控制其温度以保留其香气和味道。二次发酵在瓶中进行在除渣之前持续9个月。

土壤：石灰质粘土

感官特点：

视觉：这款酒有着深黄色的酒裙，让起泡显得尤为细腻。

嗅觉：香气非常具有表现力，混有黄色水果和松甜圆面包的香气。

味觉：味道清新平衡

与食物搭配：和开胃菜或甜点搭配能充分展现其味道。

侍酒温度：8-10°C

储存时间：现在饮用或在接下来的两年内饮用

