

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 RÉSERVE

波尔多产区 AOP级（法定产区酒）

木桶陈酿

葡萄品种：梅洛、赤霞珠、品丽珠

地理位置：葡萄园位于两海之间的中心，在加仑河和多戈多涅和之间。

葡萄酒酿造：一旦进入成熟期就进行成串采摘。以保留葡萄酒的果香和味道，发酵要控制温度，然后葡萄酒在桶中进行为期10-18天发酵，酿酒同时在酿酒桶和大酒桶中进行，酒必须在生产地进行灌装。

土壤：石灰质粘土的山坡

感官特点：

视觉：这款酒呈深宝石红色。

嗅觉：香气细腻优雅，集中有红色水果、轻微的木头香和香草香。

味觉：这款酒有浓郁饱满的味道，单宁圆润。

与食物搭配：这款酒会提升带调味汁的红肉类食物和各种奶酪的口感。

侍酒温度：16-18℃

储存时间：2-4年

