

《2008年阿歌特葡萄酒指南》
“浓郁诱人的烧烤、香草及烘焙气息逐层扑鼻而来，此款细腻精致的白中白香槟将饱满与清新两大质感完美结合。”

《葡萄酒倡导家》（罗伯特·帕克 Robert Parker 编）2011年12月刊
（安东尼奥·格隆尼 Antonio Galloni）
“香料、微含焦糖及烤榛果香味令霞多丽果实口感更显丰富浓郁。逐层展开的诱人风味以醇厚奶香收尾，使该款香槟始终保持平衡优雅的气质。”

Blanc de Blancs Grand Cru

酒品简介

此款香槟独家采用纯正霞多丽葡萄酿制，凭借其精细、持久的雪白气泡获得“蕾丝香槟”的美誉.....

葡萄品种

独家选用著名白葡萄酒产区100%特级葡萄园出产的霞多丽。

酿造工艺

酒庄始终坚持传统的“半泡”香槟酒酿造工艺。即在第二轮发酵（酒瓶内发酵）及陈酿过程中添加少于普通水平的糖份及酵母。而由此产生的气泡量亦相应减少：瓶压仅为4.5个大气压，而一般香槟的瓶压则高达5-6个大气压。独具特色的酿制方法完美呈现霞多丽精细至极、优雅无比的气质。

含糖量

承袭酒庄优良传统的该款香槟糖份含量相当低（5克/升）。除渣日期标于酒标内侧。除渣后于酒窖内存放6个月上市。

品酒笔记

眼观：清亮的淡黄色，近乎金灰色，折射些许绿色光芒。相比酒庄其他香槟，因其特殊的酒瓶内发酵过程，气泡显得更为细腻、精细。

闻香：初闻带有清新的柑橘类（青柠、柚子）香气，伴随生动活泼的白花类清香，之后逐层散发杏仁及烤面包的醇香。

品尝：入口生动、口感复杂，富含柑橘类白肉水果香味。独特的白垩矿土芬芳蕴藏其中。回味清新悠长。

赏味方法：与所有细腻精致的酒品一样，本款香槟亦需倍加呵护、妥善珍藏，享用前应放入冰桶内冷却片刻。此款香槟不仅是开胃酒的上佳选择，亦可搭配鱼肉类，甚至其他各种风味的菜肴，过辣及过甜菜式除外。

我的评价



BP