

Brut Millésimé Assemblage 2004

酒品简介

此款“2004年混酿”年份香槟酒独家采用香槟地区九大葡萄园出品的饱满果实，并特取其首轮压榨（即最纯正）精华秘酿而成。由**48%**霞多丽与**52%**黑皮诺两大葡萄品种混合酿制，此款香槟经酒窖内长达九年的醇化，口感饱满芬芳，酒体平衡，且带有野果蜜饯及姜饼清香……

2004年份

该年份气候舒适宜人、和暖清新，再无前一年的酷热难耐之感。2004年较以往**10**年的平均水平更显干燥清爽。三月份微寒、四月份和暖，葡萄发芽稍迟，随即于六月十日至二十日之间顺利开花。七月份炎热干燥，利于葡萄健康生长；八月份雨量充沛，令植被摄入充足的水分。恰到好处水量配比让葡萄果实颗粒饱满、平稳成熟，足以抵御九月份的强烈光照及较高气温。环境条件如此优越的夏末充分保障了果实的卓越品质。莫尼耶皮诺的采摘日始于**9月25**日，霞多丽及黑皮诺则为**27**日。整个采摘过程为期三周。

含糖量

承袭酒庄优良传统的“2004混酿香槟”糖份含量相当低（**5**克/升）。**2012**年进行除渣，日期标于酒标内侧。除渣后于酒窖内存放**12**个月上市。

酒标主题

艺术家阿瑟·德约鲁奇昂以“和谐共鸣”为主题创作了本款香槟酒标图案。阿瑟·德约鲁奇昂**1972**年出生于格鲁吉亚（高加索）的一个亚美尼亚家庭。他在俄罗斯完成了自己的学业，曾就读于捷尔任斯克美术学院，并获得苏兹达尔学院艺术品修复专业文凭，由此迈出了走向国际艺术舞台的步伐。从**1994**年起，他定居法国普瓦捷，并在此从事了长达十年的文物修复工作。进入二十一世纪之后，他开始全身心投入绘画艺术领域，其作品展出于欧美各地。阿瑟·德约鲁奇昂的作品并非简单呈现事物，而是以新现实主义方式对其进行完美诠释：真实的事物透过绘画的神奇力量被赋予无限想象。（阿瑟·德约鲁奇昂的作品展示请参见www.djoroukhian.com）

品酒笔记

眼观：金黄色液体闪烁琥珀光泽，气泡明亮而欢快。

闻香：初闻浓郁细腻，宽广而复杂的酒体结构逐层展现。清新柔和的水果芳香（黑加仑、野果、熟樱桃）中伴有浓郁的鲜榨柑橘水果类香气。尾香中传递牛油起酥面包、椴棗及刺槐蜜的迷人芬芳。

品尝：口感饱满含蓄、柔和清爽，富含熟果及香料味（桂皮、雪松木、烤榛果）。口感和谐。回味精致悠长，并伴有蜜棗椴棗皮香。

我的评价



BP