

N.P.U. 99 Nec Plus Ultra

此款“布鲁诺NPU混酿香槟”(顶级香槟酒)秉承不惜一切成本、突破所有限制的理念,呈现出品质登峰造极的香槟佳酿。酒庄在其生产酿制的每个步骤都倾尽全力、精益求精。而正是如此执着而疯狂的信念,成就了“布鲁诺NPU混酿香槟”无与伦比的优秀品质。

绝佳年份

登峰造极的香槟佳酿对年份相当苛求:酒庄在不断锤炼精湛酿酒技艺的同时亦耐心等待着绝佳年份的垂青。首批酒品诞生于**1990**年,继而有了**1995**年份酒以及颇具代表性的**N.P.U. 1996**年份酒。在此三款品质卓越而又各具风格的年份酒之后,**N.P.U. 1999**集多年探索之大成横空出世,成就一代经典。

1999年夏季的干燥气候为葡萄生长提供了理想环境。九月初开始持续降下的少量雨水令葡萄得以循序渐进地走向成熟。**1999**年收获的葡萄果实饱满圆润且富含香气,可窖藏多年。

独选特级葡萄园

在香槟地区多达**320**个葡萄庄园之中,仅有**17**座被认证为“特级葡萄园”,而“布鲁诺NPU1999年份混酿香槟”则独由其中**4**座葡萄园(韦尔兹奈、舒伊利、奥格尔以及美尼尔-苏尔-奥格尔)出产的优质果实酿制而成。因此,这款经典年份香槟不仅在酿造时机上大有讲究,原料遴选方面亦独具匠心。

橡木小酒桶发酵

承袭酒庄一贯传统,“布鲁诺NPU混酿香槟”特取首轮压榨(即最纯正)精华悉心酿制而成。而此款酒品的独特之处还在于其在最初九个月内被置于橡木小酒桶进行发酵。这一过程赋予香槟酒复杂丰富的气息,略带木香的独特气质令人欲罢不能。直到采摘之后一年的夏季,即**2000**年**7**月份时,共计**42**桶精心发酵的酒液(其中一半为霞多丽,一半为黑皮诺)方开始进入调配阶段。整个“布鲁诺NPU混酿香槟”的产量为标准瓶**11508**瓶及双瓶装**530**瓶(1.5升),均附有酒品编号。

逾十二年酒窖陈酿

装瓶后即开始第二次发酵,长达数年的陈酿过程在幽暗凉爽的恒温(**10.5° C**)酒窖内进行。整个酒瓶陈酿时长超过**12**年,包括除渣后的存放时间,除渣日期标于酒标内侧。

与酒庄其他优质酒品一样,“布鲁诺NPU混酿香槟”的糖份含量相当低(**4**克/升),几乎可忽略不计。每瓶佳酿在上市前还将于酒窖内陈放两年半的时间。

闭目畅享

品味此酒本身就是一种极致享受。饮用时需令其保持在**10**度左右,与酒窖温度相似,可将其置于放有冰块及半桶水的酒桶内,切勿放入冰箱或零度以下环境。本品可单独享用,其复杂丰富的口感也使其成为理想的开胃酒或正餐酒,甜味菜式除外。经过十二年精心陈酿的“布鲁诺NPU混酿香槟”需悉心呵护、细致品尝方可使其卓越品质得到完美展现:用心欣赏其闪耀的金色光泽,倾听其喃喃自语,轻闻那柔和多姿、层次丰富的魅力香气,而后再尽情畅享,逐层探索此款经典香槟丰盈、缤纷的极致韵味。

