

Première Cuvée

酒品简介

作为酒庄“旗舰款”香槟，此款酒始终保持其完美质感，将香槟变幻莫测的神秘气质优雅地呈现……

酿造流程

- 特取首轮压榨（即最纯正）精华
- 优选32座葡萄园的精美果实（于不锈钢或木质酒桶内分类酿造），竭力呈现最顶级的混酿酒品。
- 葡萄品种调配比例平衡：22%皮诺莫尼耶，33%霞多丽、45%黑皮诺。
- 添加贮备酒调配：至少25%的储备酒液，最多可达48%。
- 在酒瓶内长时间带酒脚陈酿：长达三年以上，比法定最低时限（15个月）长一倍多。
- 除渣后在酒窖内至少存放3-4个月，除渣日期清晰标于酒标内侧。

含糖量

承袭酒庄优良传统的“精选特酿天然香槟”糖份含量相当低（6克/升），酒品纯净馥郁，为一款天然型香槟，而非“绝干型”。

品酒笔记

建议饮用温度为9°C左右，容器以“郁金香型”酒杯为宜。适宜作为开胃酒或正餐酒。

眼观：明亮的淡金黄色，色泽中完美呈现首轮压榨精华及丰富的霞多丽果实光芒。气泡生动且细腻至极。

闻香：初闻时，清新的水果香气扑面而来，伴有霞多丽果实典型的柑橘类（青柠、柚子）清香。随即香气过渡为红浆果类（醋栗、覆盆子、酸樱桃），将黑皮诺的诱人气息淋漓尽致地展现。开瓶醒酒片刻，令人沉醉的莫尼耶皮诺馥郁的香味缓缓浮现。

品尝：极低的含糖量令此款酒品入口生动活泼。白垩土内矿物质芬芳蕴藏其中。口感中初含柑橘、杏仁、烤面包及醋栗果味，继而过渡为樱桃、无花果、桑葚等黑浆果口味。整体质感精致优雅，回味悠长清新。

其他：除渣后的最初几年该款酒品主要呈现水果香气。低温酒窖内妥善存放、避免阳光直射，香气将在随后几年、甚至数十年之后逐层过渡为花香、香料香、烤面包香及蜜饯香味。

我的评价

