

Brut Millésimé 2004 Blanc de Blancs

酒品简介

此款**2004“白中白”**年份天然香槟独家采用香槟地区顶级葡萄园出产的霞多丽，特取其首轮压榨（即最纯正）精华酿制而成。酒窖内逾八年时间的带酒脚陈酿赋予该款香槟丰盈饱满的口感。细腻平衡的卓越酒品将精致的柑橘香气与清香黄油口味完美结合，尽显优雅大方气质。本品可作为开胃酒或正餐酒饮用。

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。恰到好处的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。霞多丽的采摘日为**9月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白中白香槟**”糖份含量相当低（**5克/升**），为一款“超天然”香槟。**2013年**进行除渣，日期标于酒标内侧。除渣后于酒窖内存放**6个月**后上市。

酒标主题

艺术家陈江洪以“童年梦”为主题创作了本款香槟酒标图案。陈江洪**1963年**出生于中国，毕业于北京美术学院，是一位知名画家及插图作家。他于**1987年**前往巴黎工作定居，其作品如今在法国及海外各地均有展出。在本次酒标图案的创作过程中，他采用了中国传统绘画技艺，将水墨与宣纸的作用发挥到了极致，令整幅画面精致而不失大气、巧妙中尽显优雅，不动声色地将人们带入通往梦境的旅途。

品酒笔记

眼观：明亮耀眼的金色折射些许绿色光芒，气泡细腻至极。

闻香：初闻带有新鲜浓郁的柑橘香气，逐渐过渡为热烈的松甜面包香味，并伴随梨皮、肉豆蔻皮及杏皮甜香。

品尝：入口细致生动，口感饱满、和谐，富含柑橘蜜饯及杏仁糖香味。回味悠长爽滑。

我的评价



BP