

# Rosé Première Cuvée

## 酒品简介

品质卓越的香槟往往都是悉心调配的结晶，而此款桃红香槟便是这一惯例的完美演绎。以经典黑皮诺为主导的“精选特酿桃红香槟”特取葡萄首轮压榨精华酿制而成。

## 葡萄品种

占主导地位的黑皮诺葡萄汁液以两种形式参与调配：

- 压榨后，将葡萄汁迅速与果肉分离，获得白葡萄酒液
- 延长带皮浸渍时间（根据年份情况选择韦尔兹奈、布兹或玛尤雷里泽葡萄园品种），最终获得红葡萄酒液

为了增强酒品的清爽口感，还专门加入来自白丘产区北部一定量（调配比例保密）的霞多丽进行调配

## 含糖量

承袭酒庄优良传统的“精选特酿桃红香槟”糖份含量相当低（6克/升），可谓名副其实的天然佳酿。除渣日期标于酒标内侧。除渣后在酒窖内至少存放3-4个月。

## 品酒笔记

**眼观：**年轻时呈粉金色，略带覆盆子果实的赤褐色；酒色随着陈酿过程逐步演变为亮丽的鲑鱼红。特取顶级果实酿制，清爽稳定的酒窖温度与长期的酒瓶内陈酿令其气泡尽显细腻优雅气质。

**闻香：**气味生动、富含果香，初闻时醋栗香味尤浓，且伴随微酸的红浆果味。开瓶醒酒片刻后，酸樱桃、树莓及紫罗兰味逐层展开，并伴有充满清新气息的柠檬味。

**品尝：**口感清爽、生动诱人，将成熟、清新的红浆果香气完美再现，回味纯粹、精致、优雅至极，口味悠长清纯，毫不甜腻。

**赏味方法：**正餐酒的理想选择。适宜搭配禽类、白肉类、混合沙拉及奶酪等菜式。



我的评价

BP