



# LE MONDE

## 黑皮诺天然干型桃红起泡酒 起泡酒甄选系列

葡萄品种:黑皮诺  
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:西尔沃日式  
种植密度:4.000 株/公顷  
采收期:八月下旬

酿制方法:在小范围内对葡萄进行软压处理。初次酒精发酵完成于17°C左右的受控温度下,获得初步清洁后会在16°C左右的受控温度下使用夏马槽法得出气泡,最后接入酵母并持续约60天。

加强陈酿时间:自出产起2-3年,精酿1年。  
酒精度:11,5%  
残留糖分:6克/公升  
侍酒温度:6-7°C左右  
包装:0,75升瓶装,6瓶装纸箱



色泽  
闪亮的淡粉色  
香气  
花束气息令人忆起红果、醋栗、覆盆子的香甜以及玫瑰花瓣的芬芳。  
口味  
鲜活宜人,含有小红果的清晰口味,葡萄品种的典型酸度与令人愉悦的含糖量之间有着完美的平衡。  
食物搭配  
建议搭配清爽口味:作为开胃酒佐配不太陈年的咸肉或生鱼皆为完美之选。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

