



LE MONDE

普罗塞克D.O.C. 天然干型起泡酒 起泡酒甄选系列



葡萄品种:格雷拉
土壤类型:石灰质黏土,富含微量元素

繁殖体系:居由式和西尔沃日式
种植密度:3.100 株/公顷
采收期:九月中旬

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至少30天。

加强陈酿时间:自出产起1-2年
酒精度:11,5%
残留糖分:5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

柔美稻草黄色。

香气

活泼且优雅,带有金冠苹果的果香和紫藤花的花香,余香中带有面包屑的气息。

口味

鲜活宜人且非常均衡,余味带有果香。

食物搭配

佐配开胃酒餐食的理想之选,和鱼类菜肴以及清淡烩饭皆可完美契合。

www.lemondewine.com

