



LE MONDE

普罗塞克D.O.C. 天然特干型桃红起泡酒 起泡酒甄选系列

葡萄品种:格雷拉和黑皮诺(占比15%)
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:3.500 株/公顷
采收期:九月初

酿制方法:针对格雷拉,会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,初步清洁由此获得。针对黑皮诺,经典红酒酿制法。之后在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:3 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

闪亮淡粉色伴有细腻持久的气泡。

香气

花束气息令人忆起小红果的香甜:比如野生草莓、醋栗、覆盆子、樱桃以及花朵的芬芳。

口味

清爽宜人且鲜明活泼,口味持久留香。

食物搭配

开胃酒的理想之选,同时也可完美搭配口味浓重的咸肉或是鱼类菜肴甚至烟熏食物。也可尝试佐配烹饪精湛的头盘。

www.lemondewine.com

