



LE MONDE

黄丽波拉天然干型起泡酒 起泡酒甄选系列



葡萄品种:黄丽波拉
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: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,获得初步清洁后在16°C左右的受控温度下使用夏马槽法法得出气泡,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
酒精度:11,5%
残留糖分:6克/公升
侍酒温度:6-8°C左右
包装:0,75升瓶装,6瓶装纸箱

色泽

明亮的淡黄色。

香气

明确无误的香气是其特色所在:嗅时顿觉经典花卉的芬芳,余香中带有一丝青草气息。

口味

入口清爽,鲜酸度和咸鲜度之间有着鲜明的均衡感,余味中的矿物质气息持久不衰。

食物搭配

完美搭配生吃海鲜,也可完美挑战搭配以腌料处理的菜肴。可尝试佐配醋渍沙丁鱼和虹鳟烤面包块。

www.lemondewine.com

