

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

霞多丽

奥克省 IGP级 (地区餐酒)

葡萄品种
100%长相思.

葡萄酒酿造
葡萄一旦进入成熟期就进行采摘，然后低温压榨并进行为期一周的低温发酵 (15-17°C).

土壤
石灰质粘土、沙土和页岩.

感官特点

视觉
金黄色的酒裙，映着绿色光.

嗅觉
这款酒有着非常浓郁的香气，可以闻到洋槐花、新鲜的奶酪、凤梨以及热带水果的香气.

味觉
这款酒有着浓郁饱满的圆饼的气息，和柠檬的味道相协调.

与食物搭配

这款酒对于你的所有冷餐会、加调味汁的鱼、白肉类食物或家禽肉来说都是完美的搭档.

侍酒温度
10-12°C.

储存时间
2年.

www.alexislichine.com

