

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

ALEXIS LICHINE CRÉMANTS

波尔多起泡葡萄酒

AOP级 (法定产区酒)

葡萄品种

70%的赛美蓉和30%品丽珠。

地理位置

在两海之间的中心，在多戈多涅河和加仑河之间。

葡萄酒酿造

实行手工采摘，小箱盛装，发酵温度为16-18度，要控制其温度以保留其香气和味道。二次发酵在瓶中进行在除渣之前持续9个月。

土壤

石灰质粘土。

感官特点

视觉

这款酒有着金黄色的酒裙，让气泡显得尤为细腻。

嗅觉

香气非常具有表现力，散发出黄色水果和松甜圆面包的香气。

味觉

味道清新平衡。

与食物搭配

和开胃菜或甜点搭配能充分展现其味道。

侍酒温度

8-10°C。

储存时间

现在饮用或在接下来的两年内饮用。

www.alexislichine.com

