

ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

凌致高级葡萄酒系列

波尔多白葡萄酒

MOELLEUX-甜型

波尔多产区 AOP级 (法定产区酒)

葡萄品种

赛美容和密斯卡岱。

地理位置

葡萄产区位于加龙河和多尔多涅河之间。

葡萄酒酿造

在不锈钢发酵桶中进行低温发酵 (15-16度)。

感官特点

视觉

金黄色的酒裙，清澈明亮并带有金黄色的折射光。

嗅觉

有花香，白色水果伴有桃子和木瓜冻的香气。

味觉

非常清新、味道丰富协调，有白色的花香，收尾处还有柔和的蜂蜜香。

与食物搭配

这款酒和鹅肝、家禽肉或糕点如醇美的巧克力或柠檬水果蛋糕搭配都很完美。

侍酒温度

8-10°C。

储存时间

1-2年。

www.alexislichine.com

