

ALEXIS  
LICHINE  
& C°

*A Signature of Quality*

贵族葡萄酒系列

## 波尔多白葡萄酒

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](http://www.alexislichine.com)