

Comtesse de Saint Pey

AOC Cr é mant de Bordeaux - **原始起泡酒**

介绍

Entre-deux-

mers地区位于多尔多涅河与加龙河汇流的土地三角之间。该葡萄园位于波尔多市东南约80公里处，是波尔多最广阔的葡萄酒产区之一。这款起泡酒的酿造遵循非常严格的规则。采摘工作手工进行，运送过程中直接使用托盘快速送至榨汁机。

THE WINE

葡萄品种: 赛美蓉 70%, 品丽珠 30%

酿造 / 陈酿: 压榨后进行澄清，将果汁置于冷藏桶中静置至少48小时以沉淀。清澈的果汁随后在温控不锈钢桶中发酵。发酵完成后，酒液被抽出并过滤。得到的酒被称为基酒。下一步是发泡过程，采用香槟法。在瓶中诱导第二次发酵，目的是获得尊贵的气泡。

品鉴

这款酿酒以其淡金色略带浅色外观和细腻的气泡而著称，释放出花香。入口即感到美味的味道，带有油脂感，清新和细腻。

侍酒 / 食物搭配

侍酒: 10C

食物搭配: 开胃菜，甜点"



terredevignerons.com



[terredevignerons](https://www.facebook.com/terredevignerons)



[terredevignerons](https://www.instagram.com/terredevignerons)