



Champ Libre | Fish Thau, Picpoul de Pinet, Blanc

AOP Languedoc Picpoul de Pinet, Languedoc-Roussillon, 法国

Champ Libre 是 Pierre Bories 的自由画布——一个没有边界的系列，凭直觉与对朗格多克的深深爱意而生。“Champ”象征他跳脱法定产区的限制；“Libre”代表他赋予自己的创作自由，跟随灵感酿造出承载着他经验、热情与土地情感的佳酿。

酒款介绍

Fish Thau 向生活中那些简单而咸香的乐趣致敬。它诞生于 Picpoul de Pinet AOP 的葡萄园与潟湖之间，淋漓尽致地展现地中海海岸的本色清新、酥脆且充满真诚。活泼的酸度、咸润的张力与丰富的香气，使其成为搭配蚝类、烤鱼或各式风味菜肴的完美之选。受 Thau 潟湖蔚蓝色光与丰盛海鲜的启发，Fish Thau 捕捉了一种悠闲、时尚且自然真挚的生活方式。

风土

葡萄藤生长于富含矿物质的黏土石灰岩混合土壤，为酒款带来结构感与精准度。部分园块位于深红色土层上的碎石聚合层之上，进一步增添了香气的复杂性与质地的层次感。地中海气候因邻近 Thau 潟湖而得以调和，海风轻拂，果实均衡成熟，这正是维持 Picpoul blanc 葡萄标志性鲜亮度的关键。

酿造

葡萄在最佳成熟度时手工采摘，轻柔压榨以保留果汁的纯净与优雅。果汁经浮选法澄清，这种温和方式最大程度保留细腻芳香。之后在1618C的低温下缓慢发酵，充分释放葡萄的芳香潜能。随即在细酵母残渣上陈酿两个月，赋予酒体饱满与丝滑；再于不锈钢罐中陈放五个月，以保持活力与清澈。

葡萄品种

Piquepoul 100%

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products. No..

陈年潜力

一年中饮用, 2至3年

品鉴

此酒层次丰富，首先可感受成熟的核果与热带水果香气，接着柑橘皮的清新与细微海盐气息轻轻点缀。花香与海风暗示为余韵增添了矿物质深度。中等酒体配合活泼酸度，从始至终都保持着清新、生动与饱满的能量。

食物搭配

Serve chilled at 8C (46F) alongside a platter of freshly shucked oysters, grilled sea bass with lemon herb butter, or creamy burrata with citrus zest and olive oil. Its crisp energy and savory edge make it the perfect match for vibrant coastal cuisine and sun-drenched Mediterranean flavors.



Artisans Partisans
D613, Chateau Ollieux Romanis, 11200 Montseret - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com



滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。

