

年份

路易王妃的第246次采摘可谓艰难、令人疲惫，而且在很多方面都令人困惑！2021年是葡萄园团队全力投入的一年，也可能是自1958年以来最困难的葡萄种植年份之一，导致产量较低！

采摘在2021年9月13日至30日期间进行。

珍藏系列每款都是
“剑走偏锋”，
打开了酒庄品味
角逐的新篇章。
每次出招都与众不同，
却始终不忘路易王妃初心。

第246号珍藏

酒评

香槟色泽明亮闪耀，气泡极其细腻且持续稳定。芳香中带有黄果（如黄梅、油桃）和蜜饯柑橘（如柠檬）的气息，并伴有来自24%使用法国橡木桶发酵的葡萄酒所带来的木质香（烘烤、香草）。细腻的还原香气（如贝壳、烤香和碘味）展现出魅力，使得霞多丽葡萄的线条感更加分明。

果香（如桃子）与花香（如花粉）的味道充盈在口腔中，轻盈且精致，气泡柔和，像奶油般顺滑，伴随着口中微咸和干燥的粉笔感，气泡被微妙地释放出来，给人一种垂涎欲滴的感觉。酒体中段质地油润、轻盈、清新且充满活力，余味悠长而优雅，带有烟熏和烘烤的还原香气，这无疑来自“永恒珍藏酒”。

第246号珍藏既精确、柔和，同时充满活力。它凭借极高比例的霞多丽带来了清爽的轻盈感，赋予了这款酒精致、优雅、粉笔般的矿物感和咸味，令人联想到某些白中白香槟的风格。



香槟酿制

源自：

1/3 源自我们的“河畔”葡萄园
1/3 源自我们的“山区”葡萄园
1/3 源自我们的“丘陵”葡萄园

路易王妃自家庄园里的葡萄，辅以精选自合作伙伴在“风土中心”种植的葡萄果实。

葡萄品种：

54% 霞多丽
35% 黑皮诺
11% 莫尼耶

第246次调配：

永恒珍藏酒：

35% (2012/2013/2014/2015/
2016/2017/2018/2019/2020)

橡木桶珍藏酒：

10% (2012, 2013,
2014, 2015, 2016, 2017)

木桶陈年：

24%

2021年收成

55%

苹果酸乳酸发酵：30%

补液含糖量：7克/升