



第247号珍藏

釀制

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

44%	霞多丽
30%	黑皮诺
26%	莫尼耶

第247次调配

永恒珍藏酒
27% (2012/2013/2014/2015/2016/2017/
2018/2019/2020/2021)

橡木桶珍藏酒
5 % (2013, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021)

橡木桶陈年
23 %

2022年收成
68%

苹果酸乳酸发酵
23 %

补液含糖量
7G/L

年份

路易王妃酒庄的第247次采摘与2021年的采摘截然不同。2021年受海洋性气候影响,湿润多雨,而2022年则以大陆性气候为特征,阳光充足,天气普遍干燥。

采摘在2022年8月29日至9月13日期间进行。

气泡细腻均匀,内敛内敛。

酒评

明亮深邃的香槟色泽。气泡细腻均匀且内敛。香气浓郁醇厚，令人印象深刻：高比例的莫尼耶与搭配黑皮诺，带来阳光成熟的黄色水果（黄香李）和果园水果（威廉梨）的芬芳。霞多丽同样令人印象深刻，赋予酒体温暖宜人的花粉气息和柔和的白花香，并略带一丝香草气息。与空气交融后，酵母自溶的香气散发出巧克力的芬芳，以及轻度烘烤的香料气息，令人联想起烤苹果的香气。

入口圆润饱满，充满活力，清爽宜人。多汁的果香带来柔滑、奶油般的质感，却毫不厚重。这是一种纯粹的享受——一种如同咬一口完美成熟、新鲜采摘的水果般美妙的感受。柔和的气泡扮演了关键的角色，它带来奶油般的轻盈口感，同时传递着微妙的单宁和苦味的能量。余味悠长，柔和而浓郁，散发出白垩般的矿物感、咸味气息，令人垂涎。



第247号珍藏

“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。

让-巴蒂斯特·莱卡永
JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON 酒窖大师

作为路易王妃香槟自由风格的象征, 珍藏系列香槟采用精选香槟产区核心地块的多个年份葡萄混酿而成, 并注重可持续种植。这款香槟充分展现了路易王妃香槟的精湛技艺, 同时坚定地重申了其卓越品质的承诺。

这种独特的标志性葡萄酒, 捕捉了某一年收成的所有细腻层次, 并辅以一定比例的混酿葡萄酒, 这些酒液自2012年起以“永久珍藏”的形式在酒窖中保存。此外, 还加入精选自过往年份、在大型法国橡木桶中陈年的珍藏葡萄酒, 使酒体更加丰富完整。
每一年, 酒窖大师都会创作出一款全新作品——一款富有个性、值得收藏并适合搭配精致美食细细品味的佳酿。

产地

我们的“山区”葡萄园 我们的“河畔”葡萄园 我们的“丘陵”葡萄园

除酒庄自有葡萄园外, 还甄选来自合作种植者、位于“核心风土”地块的优质葡萄。

葡萄品种

霞多丽、黑皮诺、莫尼耶

这个系列强调调配自由度, 同时保持霞多丽与黑皮诺为主要比例。更多信息可参考路易王妃官方应用程序

水晶香槟葡萄园

