

年份

2019年是一个干燥的大陆年份, 连续出现灼热的热浪, 打破了以往所有年份的气温记录! 适度的产量和极佳的成熟度造就了葡萄酒的浓郁度和新鲜度。

采摘在9月10日至21日进行。

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244号珍藏

酒评

葡萄酒呈迷人的金黄色色泽, 非常香槟的色调。

气泡极其细腻, 密集而稳定地流动。

浓郁的成熟果实 (野桃子、威廉梨) 和柑橘 (柠檬、血橙) 的香味融合在一起。伴随着酵母自溶和橡木桶陈年, 碘化物和烟熏味为这款酒增添了芳香清新的气息。白垩土的味道和淡淡的还原香气, 暗示着这款葡萄酒将是浓郁且富有力量的。

入口即是美味, 呈现出丰富而坚实的质地, 带给我们非常多汁和浓郁的感觉, 好像我们在咬一口成熟的水果。酒质非常柔软, 包裹着味蕾, 但随后会立即被细腻的气泡点亮。白垩土清新迷人的结构打造了该酒的长度。口感丰富, 带有轻微的烘烤味道, 回味令人垂涎欲滴, 清新无比。烟熏的味道逐渐加强, 巩固了这一美妙的余味。第244号珍藏标志着来自马恩河谷和山区的莫尼耶葡萄的质地回归, 为结构良好、拥有海盐气息的黑皮诺和霞多丽葡萄增添了迷人的丰富感!



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:

41% 霞多丽
33% 黑皮诺
26% 莫尼耶

第244次调配:

永恒珍藏酒:

36% (2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018)

橡木桶珍藏酒:

10% (2012, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017, 2018)

2019年收成

54% (5%在木桶中酿造)

苹果酸乳酸发酵: 35%

补液含糖量: 7克/升