

年份

2020年的气候变化与2019年相似，冬季温和多雨，夏季干燥，伴有几次热浪，尽管没有2019年那么极端，但仍对葡萄树产生了影响。幸运的是，6月份沉闷且有点潮湿的天气让我们在两次干旱之间享受到了怡人的片刻湿润。尽管今年的气候留给我们的印象是持续的高温和阳光，但2020年采摘期的温度和日照水平实际上相对正常。这些大陆性的条件，加上“正常”的年平均水平，造就了成熟而平衡的葡萄酒！

采摘在2020年8月22日至9月11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245号珍藏

酒评

葡萄酒呈可爱的金黄色色调。

气泡均匀活泼。

散发着黄色水果(油桃)和成熟、浓郁集中的柑橘(柠檬)的香味，伴随着花瓣、花粉、糖杏仁和小麦的甜美香气。成熟、复杂、浓郁的果香令酒体更加纯净、浓郁，与烟熏气息交织在一起，令人印象深刻。

口感丝滑、圆润、丰富、多汁。气泡里微微地蕴含着海水的咸味，并包裹着整个味蕾，演绎出深邃而浓郁的质地。这款酒在结构、爽脆口感、粉末质地、以及散发着海水气息的白垩风味新鲜感中展现出无与伦比的平衡。余味中萦绕着烟熏和轻微的橡木味。



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
35% 黑皮诺
24% 莫尼耶

第245次调配：

永恒珍藏酒：
35% ((2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018/2019)

橡木桶珍藏酒：
10% (2010, 2013,
2015, 2017, 2018, 2019)

2020年收成
55%

苹果酸乳酸发酵：22%

补液含糖量：7克/升