

## 第241号珍藏

### 年份

2016年的显著特点就是气候十分平衡，有利于提升葡萄酒的品质：春季姗姗来迟，凉爽而潮湿；夏季干燥炎热，并在8月底迎来了一波热浪，使得在干爽、阳光充足的条件下采摘的葡萄达到了优美的成熟度。黑皮诺受益于干燥且光照充沛的条件，其成熟度展现出浓郁的果香和丝滑的质地。霞多丽也不例外，它展现了更经典、更精致、更具咸度的魅力。

2016年的采摘在9月15日至10月1日间进行。

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。

### 酒评

第241号珍藏酒的基础调配来自兰斯山脉的黑皮诺，特别是2016年，黑皮诺表现得尤为耀眼，散发着黄色且微酸的水果味，融合着轻微的烘烤、盐和碘的味道。独特的酒体结构赋予了圆润、多汁的口感，并伴有清新的石灰质、矿物味和咸度。整体口感率真、细腻、流畅、新鲜。

### 香槟酿制

#### 源自：

1/3 位于“河畔”  
1/3 位于“山区”  
1/3 位于“丘陵”

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：

40% 霞多丽  
42% 黑皮诺  
18% 莫尼耶

#### 第241次调配：

永恒珍藏酒：34%  
(2012, 2013, 2014, 2015)  
橡木桶珍藏酒：10%  
(2011, 2012, 2013, 2014, 2015)  
2016年采摘：56%

苹果酸乳酸发酵：30%

补液含糖量：8克/升

