2008 年份水晶窖藏桃红香槟

酿制

源自
1/2源自我们的 "河畔" 葡萄园
1/2源自我们的 "丘陵" 葡萄园

主要产区
Ay (艾村), Avize (阿维兹),
Mesnil-sur-Oger(奥热尔河畔-勒梅尼勒)

葡萄品种
56% 黑皮诺
44% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒
17%

苹果酸乳酸发酵
16%

窖藏
酒泥陈年:12 年 9 个月

除渣日期:2022 年 3 月 16 日

补液含糖量:8 克/升

年份

2008年份香槟的酿造得益于一个异常干燥凉爽的夏季, 其风格明显属于浓郁强劲的“欧陆”年份, 展现出极高的浓郁度。然而, 反常的低温夏季也赋予了这款香槟独特的风味, 使其拥有令人难以置信的浓郁咸鲜的清新感。

采摘日期:*2008*年*9*月*15*日至*10*月*1*日

经过近 13 年的水平静置和除渣后长达4年的瓶中熟成, 2008 年窖藏桃红香槟展现出桃红香槟的全新表达:在其一贯的白垩质矿物感、精准度与芬芳悠长的余韵之外, 更加深邃的质地逐渐显现, 并与咸鲜感相互交织, 释放出迷人的鲜味层次。

酒评

葡萄酒呈绚丽、明亮而柔和的粉红色泽。

气泡轻柔绵密, 宛如奶油般细腻。

香气馥郁且富有穿透力, 完美保留了其最初的浓郁芬芳:新鲜柑橘(西西里血橙)和酸甜可口的红色浆果(野生覆盆子)的浓郁香气交织, 并伴有金银花的芬芳。这些香气共同营造出活力、清新感和令人惊喜的酸度, 更蕴含着进一步发展的潜力。随后, 陈酿带来的巧克力和烤榛子的细腻香气缓缓浮现, 这是水晶桃红香槟的典型特征。

入口后, 气泡细腻、触感丰富, 并带有淡淡的咸鲜味。经过数年的瓶中陈酿, 这款酒的口感更加多汁, 平衡了2008年份浓郁的粉质感和咸鲜味。酒体结构更加饱满, 但依然保持了其精准度和清新感。中段口感展现出微妙的烟熏味和油润的质感, 展现出极具美食搭配潜力的风格。余味悠长, 充满活力, 并带有咸鲜味。

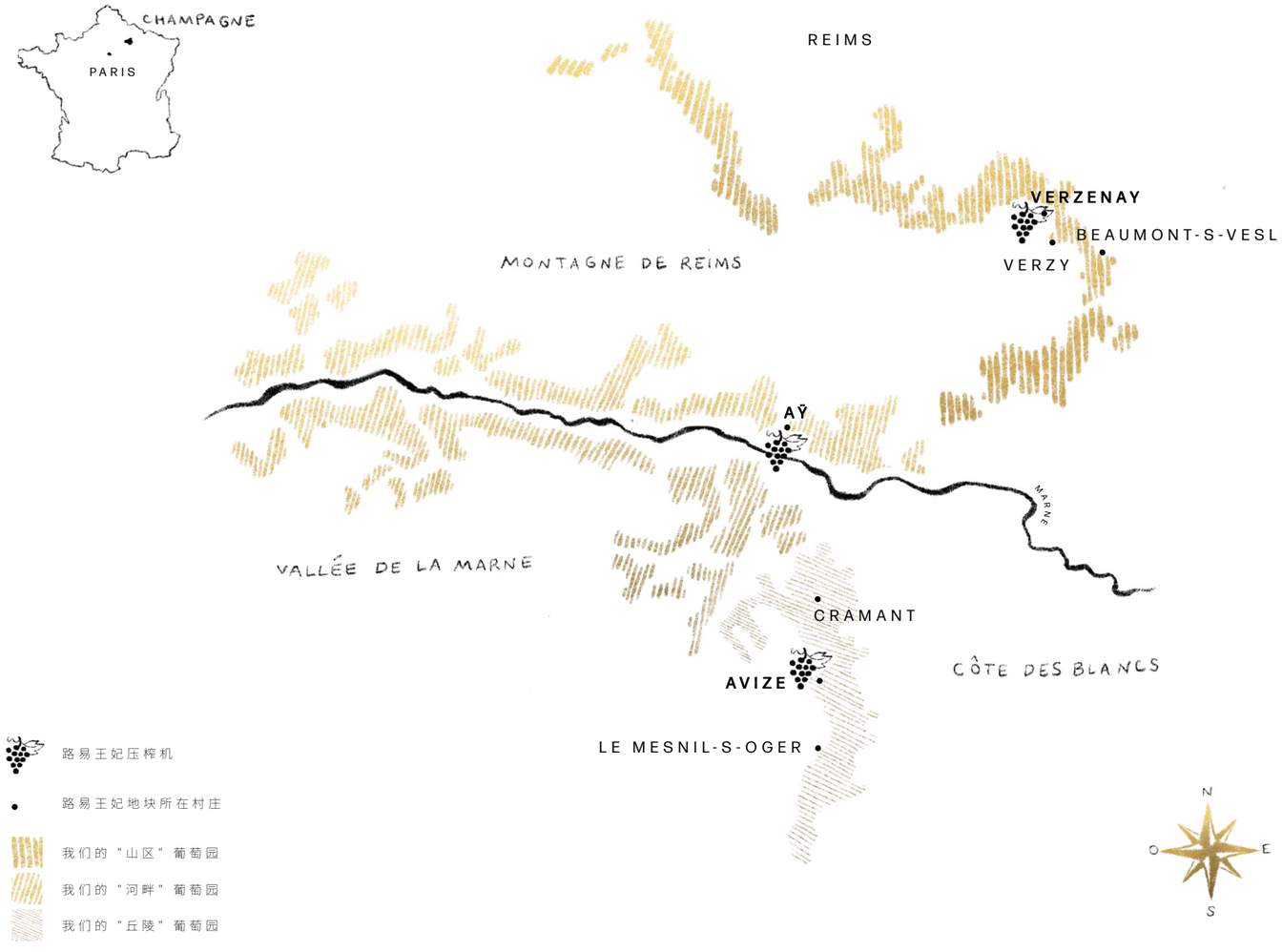
年份水晶窖藏桃红香槟

“桃红水晶香槟是一款珍贵稀有的杰作，它映照出土壤的光芒，并捕捉了香水般细腻优雅、却又浓郁深邃的芳香。”

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

水晶庄园精选的顶级佳酿，源自五块葡萄园，讲述着这片伟大白垩土风土的精髓。这款佳酿诞生于1974年，以能量感、迷人的气质和极致的优雅，完美诠释了香槟的精髓：堪称一款如同高级香水般令人惊艳的佳酿。

这款香槟的酿制结合浸渍和调配，是其独家注入工艺的一部分。酿造过程精细且高度精准，需要高超的技艺与掌控力——将霞多丽葡萄汁加入黑皮诺葡萄的浸渍液中，然后共同发酵。其香气微妙而又令人陶醉！

源自	主要产区	葡萄品种
我们的河畔丘陵	艾村,阿维兹，奥热尔河畔-勒梅尼勒	黑皮诺 霞多丽

水晶香槟葡萄园