

年份

2017年充满各种危险！这年的冬季和春季异常温暖和干燥，4月17日至29日经历了严重的霜冻，创下了12晚霜冻记录。接下来便是一个沉闷、潮湿且不特别炎热的夏天，在8月底以近乎热带（炎热和潮湿）的天气结束。这种突然的变化导致成熟的黑皮诺和莫尼耶葡萄的灰腐病显著增加。采摘速度很快，在很短的时间内就全部完成，这需要非常精确和有条理的甄选工作，即使对路易王妃来说也是史无前例。

这款2017年份粉红香槟的柔软和清新是“注入法”的结果，凝聚了库米尔产区最佳的黑皮诺。

2017 年份粉红香槟

酒评

葡萄酒呈现出迷人的粉红色，带有淡铜色调。气泡细腻且均匀流动。

入口立即散发出森林水果（野生草莓和覆盆子）和柑橘（血橙）的香味，带有一些爽口的、粉状花瓣般的味道（玫瑰味马卡龙）。与空气交融后，柑橘类水果让位于淡淡的碘盐和巧克力气息，融入一些辛辣和树脂（雪松）的味道。

口感柔软、美味、细腻、优雅。我们可以感受到丝滑的质感，轻柔地消散后释放出一股精致而微辣的香水气息。果味浓郁，口感接近利口酒，新鲜和碘盐感的味道使其充满活力。余味中，美味的巧克力味道与白垩般的清新感相结合，营造出一种持久而纯粹的海水风味。



酿制

源自：我们的“河畔”葡萄园

产区：库米尔，舒伊利

葡萄品种：

60% 黑皮诺
40% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒：29%

苹果酸乳酸发酵：24%

补液含糖量：8克/升

采收日期：

2017年8月31日至9月9日

注入法桃红葡萄酒：黑皮诺汁液缓慢而柔和的注入，目的是提取葡萄多汁成熟的一面，同时保留其强大的、充满咸度的新鲜感。将一些霞多丽的汁液倒入浸渍中的黑皮诺，使二者共同发酵并完美融合。