



# Champagne BIARD-LOYAUX

## ROSE

### Champagne - 桃红 年

产区:	Champagne
法定地区:	Champagne
酒庄:	ROSE
颜色:	桃红
年份:	年
葡萄品种:	霞多丽 (30%) / 莫尼耶 (30%) / 黑品乐 (40%)
酒精度:	12.5 %
规格:	75 cl

#### 酿造方法

传统葡萄栽培。

传统人工采摘。

采用整葡萄串、在温控不锈钢酒罐中发酵、乳酸发酵、传统酿造、Pressurage direct。

调配、传统软木塞、在细渣上培养、Elevage sur lattes avant dégorgement。

#### 品尝

色泽：宝石红、酒体炫目、石榴红 (色泽反光)。

香气：芳香、酸樱桃香、草莓香、覆盆子香、黑胡椒香。

口感：清脆。

#### 侍酒师的建议

侍酒温度：7°- 10°

品尝的最佳时期：2018年-2022年年

菜肴与葡萄酒搭配：作为开胃酒, 巧克力甜品, 红色水果甜品

#### 荣誉

Concours des vins Féminalise 2019 : 金奖

Powered by Plugwine

