

Blanc de Blancs

艾维白中白干型香槟

葡萄来源

来自单一特选葡萄田中收集的优质葡萄
根据年份以特定比例混酿。

葡萄种类

100 % 霞多丽

品鉴

- 眼观：淡黄绿色的酒裙明亮而流畅，反射出灵动的黄色。
- 鼻嗅：干净、清新，有海洋的风味。香气表现为洋槐花、柠檬和石灰石碘带来的风土特质。
- 口感：直率而清爽，柠檬的酸度在口中渐渐延展。

配餐建议

作为开胃酒实至名归，海洋类的菜肴能完美搭配它特有的碘盐风格：新鲜的三文鱼冷盘淋上几滴日本柚子风味的橄榄油，青色芦笋配整虾尾、酸菜或萨瓦兰奶酪。

饮用建议

最佳饮用温度为9摄氏度
细长弧形玻璃杯

规格

半瓶装 375 ml - 标准瓶 750 ml - 大瓶装 1500 ml

