

Millésime

艾维年份香槟

葡萄来源

来自单一年份的单一特选葡萄田
葡萄均采自最古老的葡萄藤

葡萄种类

霞多丽 34% - 黑皮诺 33% - 皮诺莫尼耶 33%

品鉴

- 眼观：灿烂的淡金黄色，反射出明亮的草黄色。
- 鼻嗅：香气集中，有生姜、开心果和烘烤坚果的风味。
- 口感：清新柔和，发展出柠檬的酸度。

配餐建议

这款香槟风味成熟，仿佛能给时间按下暂停键，令人只想陶醉在它天鹅绒般顺滑的口感与深度里。配餐建议有鲑鱼片、法式肉汁什锦海贝、鹅肝冷盘、猪里脊肉等。

饮用建议

最佳饮用温度为9摄氏度
细长弧形玻璃杯

规格

标准瓶 750ml

