

Réserve

艾维珍藏干型香槟

葡萄来源

来自两块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

霞多丽 40 % 黑皮诺 30 % 皮诺莫尼耶 30 %

品鉴

- 眼观：明亮的浅金色中透着柠檬黄。气泡细腻活泼。
- 鼻嗅：花香馥郁，有山楂、洋槐花和橙花的香气。
- 口感：酒体柔顺清爽，砂质石灰岩的特性令其质地更加细腻，且带有一丝精妙的咸味。

配餐建议

白色花香令人心旷神怡，无论作为开胃酒、正餐或聚会
饮用都很适合。建议搭配菜肴有鱼类、法式烤乳猪配当
季蔬菜，或者奶酪（佩拉东山羊奶酪或12-24个月熟成
的帕尔马干酪）

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

