

Rosé

艾维干型桃红香槟

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

黑皮诺50% 皮诺莫尼耶 50%

品鉴

- 眼观：颜色深沉且相当流畅，鲜明的玫瑰色略带橙色调，反射出明快的光泽。
- 鼻嗅：充满野草莓、血橙和木梨的香气。
- 口感：清新干爽，葡萄柚的酸味在口中渐渐发展。

配餐建议

这款桃红香槟酒香浓郁、带有清新的矿石风味，非常适合搭配西班牙塔帕斯。它也能搭配多种风味典型的菜肴：伊比利亚火腿，番茄千层酥、意式薄切生牛肉、米莫莱特奶酪、成熟的新鲜桑葚和罗勒奶油。

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

