



DUC RAYBAUD PINOT NOIR

佳酿粉红气泡酒



葡萄品种

100%黑品乐

葡萄酒品鉴

葡萄酒颜色好看鲜艳粉红，有细腻红浆果的香味。持久清新的回味是该优美气泡酒的特色。

搭配菜肴

DUC DE RAYBAUD BRUT 100% PINOT NOIR 气泡酒适合作为开胃酒。可以搭配所有菜肴。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

香槟酒瓶，每箱装 6 或 12 瓶

酒的做法

DUC DE RAYBAUD BRUT 100% PINOT NOIR 气泡酒使用为其生产专门种植的黑品乐葡萄。品乐或黑品乐葡萄在法国很普遍，是一种高贵的葡萄，成熟得很快，可以在北欧的恶劣气候种植。品乐葡萄汁无色，因此，如果很快将汁与梗分离，其适用于生产优秀的白葡萄酒。在香槟省，这种葡萄品种主要用于生产白葡萄酒。品乐也使用于生产粉红气泡葡萄酒，为此采用强挤出技术（以提取鞣剂和染料）。DUC DE RAYBAUD BRUT 100% PINOT NOIR 气泡酒生产时遵循由 Vins Bréban 公司及其合作伙伴编制非常严格的规范。该气泡酒生产中，实现所有专业酿造阶段：确定理想的收获日期，冰冻后进行低温发酵，把葡萄汁过滤，确保发酵特殊条件。经过第二次发酵（prise de mousse）后，将 DUC DE RAYBAUD BRUT 100% PINOT NOIR 气泡酒在 90 天内存放在架子上，然后把其在低温条件下稳定、过滤并装瓶。该气泡酒销售前，将其久存 3 个月。