



CUVÉE LAURENT BRUT

粉红气泡葡萄酒



葡萄品种

100%歌海娜

葡萄酒品鉴

浅粉红色的葡萄酒，有成熟草莓和木瓜的香味。平衡感好，回味悠长，气泡丰富。

搭配菜肴

Cuvée Laurent Brut 粉红气泡酒可作为理想的开胃酒，搭配亚洲菜、鱼肉菜、寿司十分美味。饮用温度应在 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

Cuvée Laurent Brut 粉红气泡酒使用种植于瓦尔省（法国）的传统普罗旺斯歌海娜葡萄。Cuvée Laurent Brut 粉红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，进行低温发酵，确保发酵特殊条件。以这种方法创造的葡萄酒具有生产气泡酒所需性能：香味细腻，酸性良好，酒精含量完善。经过 30 天的第二次发酵（prise de mousse）后，将 Cuvée Laurent Brut 粉红气泡酒过滤并装瓶。