



DUC DE RAYBAUD CHARDONNAY

气泡酒



葡萄品种

100%霞多丽

葡萄酒品鉴

金黄色的葡萄酒，细腻花香中蕴含几许橡木味。持久清新的回味是该醉人气泡酒的特色。

搭配菜肴

DUC DE RAYBAUD CHARDONNAY 气泡酒适合作为开胃酒。可以搭配所有菜肴，特别是鱼肉菜。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 CHARDONNAY 气泡酒使用为其生产专门种植的霞多丽葡萄。霞多丽葡萄以其浓郁芳香而闻名。此气泡酒生产时遵循由 Vins Bréban 公司及其合作伙伴编制的非常严格的规范。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 CHARDONNAY 气泡酒在 60 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。