



LAURENT BRÉBAN BRUT

气泡酒



葡萄品种

80%白玉霓；20%鸽笼白

葡萄酒品鉴

淡黄透明色的葡萄酒，有鲜美的花香和异地水果（芒果、文旦）香味。气泡丰富，回味悠长，极富平衡感。

搭配菜肴

LAURENT BRÉBAN brut 气泡酒适合作为开胃酒，搭配鱼肉、海鲜菜十分美味。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

“Trequarty”形瓶，每箱装 6 或 12 瓶

酒的做法

普罗旺斯的传统白玉霓葡萄与具有浓郁香味鸽笼白葡萄混合，以对著名白葡萄酒的声誉作出贡献而闻名。LAURENT BRÉBAN 酒是传统的不甜香槟，其生产时遵循由 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 60 天的第二次发酵（prise de mousse）后，将 LAURENT BRÉBAN brut 气泡酒过滤并装瓶。该葡萄酒销售前，将其在 3 个月内存在专门架子上。