



CUVÉE LAURENT

BRUT Blanc de Blancs 白气泡酒



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，有美妙柠檬、文旦和桃子的香味。回味又清新又持久。

搭配菜肴

CUVÉE LAURENT BRUT Blanc de Blancs 气泡酒适合作为开胃酒。最佳品尝温度在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

“Cuvee”形瓶，每箱装 6 或 12 瓶

酒的做法

CUVÉE LAURENT BRUT Blanc de Blancs 气泡酒使用两种种植于瓦尔省（法国）的白葡萄品种：白玉霓及鸽笼白。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。CUVÉE LAURENT BRUT Blanc de Blancs 气泡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 30 天的第二次发酵（prise de mousse）后，将 CUVÉE LAURENT BRUT Blanc de Blancs 气泡酒过滤并装瓶。