



CUVÉE LAURENT MUSCAT

粉红气泡酒

葡萄品种

100%汉堡麝香葡萄

葡萄酒品鉴

橙粉红色的葡萄酒，有浓郁麝香葡萄的香味。口感微妙而显明，美味可口，平衡感好。

搭配菜肴

CUVÉE LAURENT MUSCAT 粉红气泡酒为完美的甜葡萄酒。饮用温度应在 8°C 至 10°C 之间。

包装方式

每箱装 6 或 12 瓶

酒的做法

CUVÉE LAURENT 气泡酒使用种植于沃克吕兹省（法国）的汉堡麝香葡萄。南部地区的汉堡麝香葡萄有很浓郁的芳香，使得创造出高品质气泡葡萄酒。法国东南部地区提供这种葡萄种植理想的条件，并为其带来又香又甜的口味。该酒生产时遵循由 Vins Bréban 公司及其合作伙伴编制非常严格的规范。该葡萄酒生产中，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。经过第二次发酵（prise de mousse）后，将 CUVÉE LAURENT MUSCAT 粉红气泡酒过滤并装瓶。

