



Zero

至纯全干

至纯全干: : 这款香槟纯正清新, 无添加糖份, 展示出葡萄与土壤的天然面貌。此佳酿稀有而浑然天成, 且三种葡萄完美平衡, 这得益于细心的培植和成熟后精心的挑选。

所用葡萄采集时间: 2010年, 搭配陈酿。

葡萄品种: 1/3 莎东妮(Chardonnay) 1/3 莫里埃皮诺(Pinot Meunier)
1/3 黑皮诺(Pinot Noir)

土壤: 所谓的“斯巴纳绥阶”, 石灰质, 沙质, 钙质

酿造工艺: 控温不锈钢酒桶与橡木桶内第一次发酵,
搭配大桶陈酿。

装瓶时间: 2011年5月

除渣: 手工操作, 日期见标签背面

加糖剂量: 0 g/L - Brut Nature (无添加)

提供多种瓶装量37,5 CL装到12 瓶装(75 CL/瓶)

外观: : 酒体金黄, 映着碧绿, 气泡细致。

香气: 香气淳朴, 精致, 清馨, 有蜜蜡香味, 柠檬和橘子味。

口感: 口感激烈而绵长, 有柑橘的馨香。

美酒珍馐配佳筵: 这款香槟自然, 感性而开放, 在浓情时刻品尝最为理想, 餐前开胃特别推荐, 可配牡蛎或寿司。



Robert Parker : *"generous, beautifully balanced - 93 pts"*

Harpers Magazine : *"fruit and terroir shine through"*

Bettane & Desseauve Guide : 16.5 /20 Editor's Choice

Gault Millau Guide : 16 /20

Gerhard Eichelmann : * * * * *

Revue du Vin de France Guide : 15 / 20

Champagne Tarlant, 51480 Oeuilly / Epernay - FRANCE

固定电话: +33 (0)3 26 58 30 60 - 传真: +33 (0)3 26 58 37 31 - 电子邮件: