



## Cuvée Louis

### 路易酩酿香槟

路易酩酿干型(由橡木桶酿造):颂扬自然与传统,塔兰香槟带您置身于真实的美酒世界。精湛的橡木桶酿造工艺向您展示此酒的独具匠心:天下无双的香型洋溢着力道,丰厚,平衡与博大精深。

所用葡萄采集时间: 2000 + 1999-1998-1997-1996

葡萄品种: 50% 莎多妮(Chardonnay) 50% 黑皮诺(Pinot Noir)

土壤: 当地俗称的“粉笔状”(Les Crayons)土地, 白垩质下层土

酿造工艺: 新造橡木桶酿造, 乳酸发酵, 第一次橡木桶发酵, 存放至五月份

装瓶时间: 2001年5月

除渣: 手工操作, 日期: 见标签

加糖剂量: 0 g/L - **Brut Nature**

外观: 酒体金黄, 泛着琥珀色, 气泡细致晶莹。

香气: 丰满有力, 有木质味, 干果, 香草, 土司味。

口感: 超质感受, 丝般润滑, 复杂丰满, 腭齿间如蜜浸泽, 丰盛, 成熟, 酣醇。

美酒珍馐配佳筵: 出色的香槟, 搭档高档美食, 佳节良宵最好选择。路易酩酿伴君夜下浅酌。

**Parker** : "elegant Champagne of the highest level - 93 pts"

**Richard Juhlin** : 90-93 pts

**Hugh Johnson** : "remarkable"

**Tom Stevenson** : "rich and tasty"

**Vintage Magazine** :

"Champagne of connoisseurs for connoisseurs"

**Harpers Magazine** : "Superb"

**Guide Hachette** : 3-star

