



## Prestige 2000

### 丰年特酿之 2000名扬天下

所用葡萄采集时间: 2000年

葡萄品种: 90% 莎冬妮(Chardonnay), 10% 黑皮诺(Pinot Noir)

土壤: 当地俗称的“铁砧”(l'Enclume), “萨瓦区特有土纸”(Les Marguiniers)(石灰质, 沙质)

酿造工艺: 控温不锈钢酒桶与橡木桶内第一次发酵, 未经乳酸发酵。

装瓶时间: 2001年5月

除渣: 2011年12月

加糖剂量: 5 g/L (Extra-Brut)

外观: 酒体呈金黄麦穗色, 气泡细致激烈。

香气: 高贵, 香气精致细腻, 带有矿物味, 与白花的馨香。

口感: 口感柔美, 有杏, 新鲜榛子, 香蕉和柚子味。

美酒珍馐配佳筵: 品酒爱好人士不能错过此酒。它的特有持久性与复杂感为您带来绝妙体验。高雅精致的香槟, 适合烹调细致的午餐, 或与锡箔纸烤甲克类与烤鱼相佐, 或是水果蛋黄酱。



Champagne Tarlant, 51480 Oeuilly / Epernay - FR

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