



La Vigne d'Antan

安檀酪酿

安檀酪酿: 安檀葡萄园的山肋形成于四千五百万年前的卢台特阶纪元，风光自然秀美，保存了天下无双的纯种莎东妮园区。堪称法式葡园中的“出水芙蓉”。最原风味的莎冬妮品种，香气独特，十九世纪后曾经失传。然而此款佳酿为您揭开它的神秘面纱。这款香槟由布努瓦·塔兰先生独家经营，邀请您一起穿越时空，品味那非同寻常的纯璞。

所用葡萄采集时间: 2002年9月24日

葡萄品种: 100% 莎冬妮 (根瘤蚜虫疫病时期的未嫁接品种)
(Non greffée, Chardonnay)

土壤: 当地俗称的独一无二的“沙地”(Les Sables), 位于欧宜市 (拉玛而那山谷)。葡萄园龄: 43年。

酿造工艺: 橡木桶酿造, 未经乳酸发酵。第一次橡木桶内发酵, 沉淀, 存放至五月

装瓶时间: 2003年7月24日

除渣: 手工操作, 2017年

加糖剂量: 0 g/L - **Brut Nature**

外观: 酒体金黄, 映着碧绿, 气泡晶莹激烈。

香气: 强烈集中, 混有白花类 (如 杨槐花, 菩提树花) 与香蕉苹果的香气, 这是莎冬妮最原始的香气。

口感: 率真纯正, 丝滑, 有矿质味, 微微带着些白果味, 齿间泛着榛子与杏仁的香味。此款特酿既高贵又芳香。持久的清新给你带来独一无二感受。

美酒珍馐配佳筵: 此香槟品质卓越真实。特有的装瓶方式更是锦上添花。高档的香槟与一道精的贝类海鲜是绝妙的搭配。



Gault Millau Guide : 17 / 20

Revue du Vin de France Guide : 16.5 / 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: