

威尔马庄园珍藏级香槟
威爾馬莊園珍藏級香檳

强劲有力，个性十足
強勁有力，個性十足

组成-酿造
組成-釀造

由70% 霞多丽及 30% 黑皮诺混酿而成，所使用葡萄均来自一级村Rilly-la-Montagne。威尔马庄园获得了香槟地区可持续种植认证（VDC）以及高环保价值认证（HVE），在进行葡萄园管理时，充分尊重风土。

由70% 霞多麗及 30% 黑皮諾混釀而成，所使用葡萄均來自一級村Rilly-la-Montagne。威爾馬莊園獲得了香檳地區可持續種植認證（VDC）以及高環保價值認證（HVE），在進行葡萄園管理時，充分尊重風土。

酿造要素：
釀造要素：

2017 年份基酒，手工采收
2017 年份基酒，手工採收

2015 及 2016 年份储存酒
2015 及 2016 年份儲存酒

橡木桶中陈酿10个月
橡木桶中陳釀10個月

未进行苹果酸-乳酸发酵
未進行蘋果酸-乳酸發酵

补糖量：9 g/L
補糖量：9 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

品酒词
品酒詞

酒液带有金黄色光泽，充分体现了一款由黑皮诺为主导、且拥有完美成熟度的香槟特征。气泡丰富细腻，呈线型缓缓上升。

酒液帶有金黃色光澤，充分體現了一款由黑皮諾為主導、且擁有完美成熟度的香檳特徵。氣泡豐富細膩，呈線型緩緩上升。

饼干、成熟小麦以及梨与樱桃的香气扑面而来，继而散发出鸢尾花、橡木、芹菜、白胡椒的香气，及细腻的矿物质感，为酒款带来了复杂度及深度。待到酒体充分展开后，可以感受到融化的黄油、烤面包的香气，酒款整体平衡且和谐。

餅乾、成熟小麥以及梨與櫻桃的香氣撲面而來，繼而散發出鳶尾花、橡木、芹菜、白胡椒的香氣，及細膩的礦物質感，為酒款帶來了複雜度及深度。待到酒體充分展開後，可以感受到融化的黃油、烤麵包的香氣，酒款整體平衡且和諧。

这款香槟在一级香气（果香），二级香气（饼干、面包、黄油），以及三级香气（矿物感和香料）之间达到了完美的平衡。

這款香檳在一級香氣（果香），二級香氣（餅乾、麵包、黃油），以及三級香氣（礦物感和香料）之間達到了完美的平衡。

餐酒搭配

餐酒搭配

建议搭配质地软嫩的食物，比如水煮白肉，搭配酱汁的生鱼片或者硬质成熟奶酪。

建議搭配質地軟嫩的食物，比如水煮白肉，搭配醬汁的生魚片或者硬質成熟奶酪。