

雷诺地酒庄

法国-卢瓦尔河谷



都兰细气泡酒 - 2009 - 都兰 AOP

葡萄酒种：30% 霞多丽 (Chardonnay) - 70% 诗兰 (Chenin)

酒的描述：这酒果香很浓，柔软，圆滑并带细小的气泡。2009年的酿造特别体现出口中的清新感，非常解渴的葡萄酒。

品尝最佳条件：低温饮用 8 到 10°C，开胃酒，但借助它的细小的气泡，也可以搭配全餐的各道菜或野营式便餐。

酿酒工艺：为了得到清新和果香的葡萄酒，两种葡萄都是在它们全熟的最佳状态被采集的。我们从霞多丽熟了到诗兰的熟期至少要等三周时间。两种不同的葡萄酒单独酿造。在挤压过后，我们至少等24小时才做静态澄清。只有清澈的葡萄汁才被挪到温控的不锈钢桶里发酵。

我们保证发酵的温度在15 和 18°C之间。当成酒之后，我们再进行组合调配，然后装瓶使其实现第二阶段的酒精发酵过程。为了得到精细的气泡，酒瓶被存放到恒温的酒窖里至少9个月。

在吐出的时候，我们再决定被排酒精的分量，根据存放的月份不同而不同。

Domaine de La Renaudie - Patricia et Bruno DENIS

115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil Sur Cher - FRANCE

Tél. +33 (0)2 54 75 18 72 - Fax. +33 (0)2 54 75 27 65

Mail : domaine.renaudie@wanadoo.fr - site : www.domainerenaudie.com