



CHÂTEAU ROUSSET-CAILLAU

“Cuvée Catherine” / 波尔多香槟酒

来自1929年

级别	优质起泡葡萄酒/传统工艺酒
产区	两海间法定产区
品种比例	90% 塞米翁葡萄, 10% 赤霞珠
酒精度数	12°
封装	瓶装75厘升
土壤类别	粘壤土
藤蔓年份	30年
葡萄酒类别	白起泡葡萄酒
最佳饮用期	生产年份后3年内

葡萄酒酿造法:

当葡萄适时采摘后直接进行压榨, 然后存放在我们自有的酒窖里进行发酵过程, 每次完成发酵过程, 我们会把酒传送到专门起泡的工厂里进行起泡。

品酒建议:

您可以品尝一口清凉的白葡萄酒, 拌上美味精致的餐前小吃或甜点, 或者在新年的庆祝晚会上或者其他晚宴上和家人朋友们一起分享这极致的享受。

