

法国村庄级AOC 起泡酒（高性价比）

产品名称	法国村庄级AOC 起泡酒（高性价比）
公司名称	上海喆邑贸易有限公司
价格	260.00/瓶
规格参数	品牌:LAMBERT酒庄 商品条形码:无 卫生许可证:沪普（2009）第05004号
公司地址	上海市普陀区中山北路2299号3307室
联系电话	021-51200568 13301881868

产品详情

品牌	LAMBERT酒庄	商品条形码	无
卫生许可证	沪普（2009）第05004号	产品标准号	2005
净重	750（ml）	保质期	8（年）
原料与配料	50% ALTESSE - 50% MOLETTE葡萄	酒精含量	10（%）
葡萄汁含量	100（%）	含糖量	0.1（g）
生产厂家	LAMBERT酒庄	原产地	法国汝拉萨瓦产区
储藏方法	倒置或卧放在干燥通风处	生产日期	见瓶口喷码

royal seyssemill é sime 2005

a.o.c. seysssel

皇家赛丝乐2005

aoc seysssel

c é pages葡萄品种:

50% altesse-50% molette

sols土质:

石灰质粘土

vendange采摘:

为保证葡萄的完整性和葡萄质量，所有采摘工作都是手工完成。

vinification酿造工艺:

葡萄收获后立即进行压榨和发酵。

葡萄汁低温下澄清。

桶内酒精发酵。

春天来临的时候，两个品种的葡萄汁被调配后装瓶。

装瓶后的葡萄酒将静静地卧放在酒架上以培养气泡。

它们将在低温酒窖中静卧36到48个月，培育出优质、细腻的气泡。

去除酒渣。

degustation品酒日志:

色泽：酒体呈金黄色，带有细致持久的气泡。

香气：入鼻有花朵和香柠檬的清新香气。

口感：入口纯净，感觉出淡雅的花朵和干果的味道。随着丰富细腻的泡沫滑过口腔，口感平衡清爽。

此款名酒《皇家赛丝乐2005》非常适合在餐前配合前菜饮用，同时也是海鲜大餐、鱼类、贝类的完美搭配。

适合于在7-8 °c下饮用。

起泡酒: 所谓起泡酒，专业解释是在20 °C时，二氧化碳压力等于或大于0.5巴的葡萄酒。通俗的说就是会冒泡泡的酒。起泡酒是一种富含二氧化碳、适合于各种喜庆场合的酒种。起泡酒在欧洲都作餐前开胃酒，饮用前需冰镇至8~12度为佳。而对于口味偏重的美国人，他们又偏向于饭后搭配甜点来饮用。多数人饮用起泡酒会选择细高个的香槟杯。齐先生表示，这样可以细致地观赏到汽泡的层次，但是窄小的杯口却让人无法尽情领略起泡酒的迷人香味，推荐使用瓶口稍宽的郁金香杯。

起泡酒在欧洲都作餐前开胃酒，饮用前需冰镇至8~12度为佳。而对于口味偏重的美国人，他们又偏向于饭后搭配甜点来饮用。多数人饮用起泡酒会选择细高个的香槟杯。齐先生表示，这样可以细致地观赏到汽泡的层次，但是窄小的杯口却让人无法尽情领略起泡酒的迷人香味，推荐使用瓶口稍宽的郁金香杯。

起泡酒瓶内压强很高，所以，开瓶时，瓶口不能对人，并且要按着木塞打开铁丝，再一手握着酒瓶，一手拿块儿布轻轻地转动木塞，听到轻巧的砰的一声，开得好是滴酒不出。如果压强太高，最好铁丝与木塞同时取下。另外，可以拿一块餐布盖在瓶塞上，增加阻力。如未饮完，最好马上塞紧瓶口，用铁丝扣扎住，或者用专门的香槟塞密封。喝起泡酒前最好不要刷牙，否则就感受不到它的香气了。起泡酒是一种富含二氧化碳、适合于各种喜庆场合的酒种。在开启一瓶较大包装的起泡酒后，如果一次不能喝完，最好马上塞紧瓶口，用铁丝扣扎住，以免酒中的二氧化碳气体逸出，影响起泡酒的清新爽口感。如果有冰箱，最好在塞好瓶口后，放在冰箱里，在较低的温度下冷藏（但不要使之结冰），并在一周内喝完。

起泡酒按含糖量划分：

1.天然型：低于12 g/l 2.绝干型：12-20 g/l 3.干型：20-35 g/l 4.半干型：35-50 g/l 5.甜型：高于50 g/l

起泡酒的酿造过程

1,采收:红白葡萄都适合制造起泡酒。但必须非常注意保持葡萄的完整，一定要人工采收。

2,榨汁:为了避免释出红葡萄的颜色，起泡酒通常都是使用完整的葡萄串直接榨汁，压力必须非常的轻柔。

3,发酵:和白酒的发酵没有差别，须低温缓慢进行。

4,培养:在瓶中二次发酵之前需先进行酒质的稳定并去除沉淀杂质，二次发酵前酿酒师常会混和不同产区 and 年份的葡萄酒以调配出所要的口味。

5,添加糖份:酒精发酵的过程会产生二氧化碳，起泡酒的原理即在酿好的酒中加入糖和酵母在封闭的容器中进行第二次酒精发酵，发酵过程产生的二氧化碳被关在瓶中成为酒中气泡的来源。

6a,瓶中二次发酵 添加糖和酵母的葡萄酒装入瓶中后即开始二次发酵，发酵温度必须很低气泡和酒香才会细致，约维持在10oc左右最佳。发酵结束之后，死掉的酵母会沉淀瓶底，然后进行数个月或数年的瓶中培养。

6b,酒槽二次发酵

二次发酵也可以在密闭的酒槽中进行，比较容易，也节省成本，但比较难产生细致的气泡。

7,摇瓶:瓶中发酵后沉淀于瓶底的死酵母等杂质必须从瓶中除去。香槟区的传统是由摇瓶工人每日旋转（1/8圈）且抬高倒插于人字形架上的瓶子，约三星期后，所有的沉积物会完全堆积到瓶口，此时即可开瓶去除酒渣。

8,开瓶去除酒渣:为了自瓶口除去沉淀物而不影响起泡酒，动作必须非常熟练才能胜任。较现代的方法是将瓶口插入-30oc的盐水中让瓶口的酒渣结成冰块，然后再开瓶利用瓶中的压力把冰块推出瓶外。

9,补充和加糖:去酒渣的过程会损失一小部份的起泡酒，必须再补充，同时还要依不同甜度的起泡酒加入不同份量的糖，brut型的糖份在15g/l以下，半干型（demi-sec）则介于33和50g/l之间。

