



DOMAINE DES BERNARDINS

Muscat de Beaumes de Venise *Hommage*

博姆-德沃尼斯 麝香甜白

Hors d'age



手工采摘葡萄后，须立即压榨，发酵葡萄汁。无酵母添加，并在温度控制下酒精发酵。自然型甜酒 Vin Doux Naturel 的酿造涉及到中途停止发酵以保留葡萄的天然甜味这一环节。我们日夜观察酒桶，并在适当的时刻添加高度酒。

这款采用30年代的传统酿造法的特酿 Hommage 正是为了纪念伟大的祖父 Louis Castaud。

葡萄品种	白色麝香葡萄(White Muscat)75%，黑色麝香葡萄(Black Muscat)25%
土壤	柔软的岩石层和覆盖有沙砾的区域
色泽	金黄色带有些许的橙色反射
香气	葡萄、橙子皮带点蜂蜜味道
口感	容易上口，香气浓郁，淡黄葡萄干，蜜饯橙，玫瑰花瓣和细腻的香料回味
适饮温度	冰镇 T° 12°C
陈年实力	适合立即饮用，但也可以无期限地长期陈酿！
产量	30 公顷/公升 - 18 公顷
酒精度	15°

冰镇后作为开胃酒，麝香葡萄酒是百搭的佐餐酒。最佳搭配是鹅肝和羊乳干酪，水果沙拉或黑巧克力蛋糕，它可以保留其所有的特别风味。