

# DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

## 索米尔半干汽泡葡萄酒

Saumur Methode Traditionnelle Demi-Sec

基本产量：6600 升/公顷

葡萄品种：60%白诗南(Chenin blanc)、10%霞多丽(Chardonnay)，  
10%品丽珠(Cabernet Franc)、20%长相思(Sauvignon Blanc)

种植情况：密度 4500-5000 株/公顷

修剪：单居由式

特点：酒群如水晶般光亮透明，灰色眩光与清晰的稻草黄金色调调和，  
色泽为桃红色。口感清爽，气泡细小，单宁柔和。甜美的果香、时而淡淡  
的香草，榛子，杏仁等坚果香味。

侍酒温度：6-8 度

最佳搭配： 海鲜或者禽肉

储存时间：可以储存 2 年至 3 年

技术制约：使用 130 公斤的葡萄榨出的 100 升的汁制作，在酒槽中至少  
观察 12 个月



### SARL MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 - samoncourt@wanadoo.fr

[www.domainemoncourt.fr](http://www.domainemoncourt.fr)

SIRET 40171466200 RCS B 401714662