



海沫

品鉴笔记

2011

2008



2011
年份海烟之“海沫”起
泡酒



酿制过程：这款起泡黑皮诺精选海烟葡萄酒庄园于 2011 年 8

月底手工采摘的优质葡萄，采用香槟制作法酿造而成。将葡萄置于冷藏室一晚
后，轻柔榨汁。然后将葡萄汁转存到不锈钢容器中，开始进行较长时间的冷发
酵，冷发酵最终在已经使用过一次的中性法国橡木桶中完成。

葡萄在桶内以酒泥陈酿法陈醋六个月。而后将酒装瓶，陈醋 16
个月再倒出。本款酒不使用任何增味剂，以保持其细腻的口感。

风格：酒中散发出小红莓、薰衣草、新鲜面包和柠檬酱的微妙香气。这款酒入口
活力十足、新鲜清冽，回味悠长而美妙。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	12%
pH	3.1
滴定酸度	8.5 g/L
木桶陈酿	6个月
橡木桶	纯法国橡木桶-- 使用过一次的中性木桶
发售日期	2013年10月



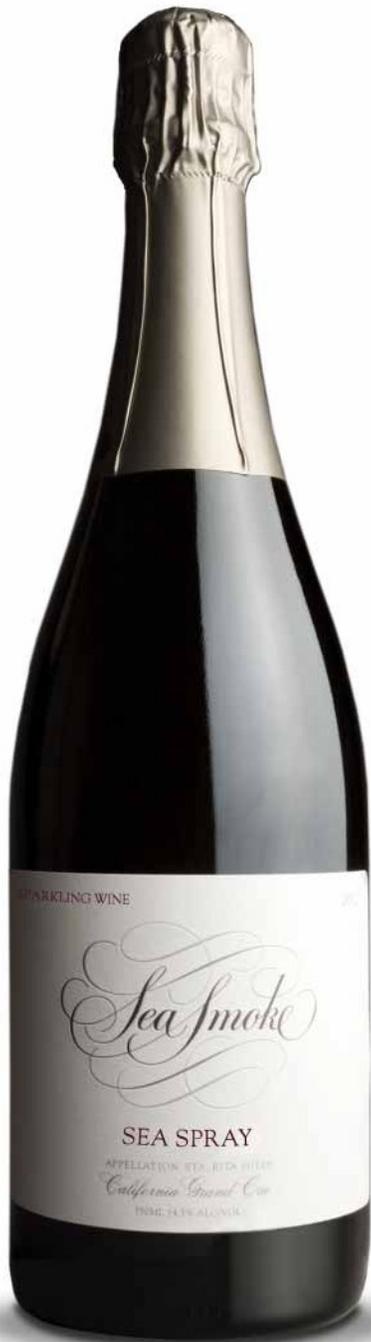
www.
seas
moke
cellar
s.co
m





2008

年份海烟“海沫”起泡葡萄酒



酿制过程：这款起泡黑皮诺精选海烟葡萄园于 2011 年 8

月底手工采摘的优质葡萄，采用香槟制作法酿造而成。将葡萄置于冷藏室一晚后，轻柔榨汁。然后将葡萄汁转存到不锈钢容器中，开始进行较长时间的冷发酵，冷发酵最终在已经使用过一次的中性法国橡木桶中完成。葡萄在桶内以酒泥陈酿法陈醋。而后将酒装瓶，陈酿 16 个月再倒出。使用最低剂量的量增味剂，以保持其细腻的口感。

风格：这种“黑中白”起泡葡萄酒以酒泥陈酿法制成，风格优雅、口感顺滑、层次复杂。微妙的气味中蕴含了紫罗兰、葡萄柚和焦糖的芬芳。这款酒入口新鲜清冽、富有活力、回味美妙。

产区	圣丽塔山 (<i>Santa Rita Hills</i>)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	10.85%
pH	2.95
滴定酸度	9.37 g/L
木桶陈酿	6个月
橡木桶	纯法国橡木桶--已经使用过一次，中性桶
发售日期	2011 年 12 月
建议零售价	80美元





w
w
w
.
s
e
a
s
m
o
k
e
c
e
l
l
a
r
s
.
c
o
m