



# ODYSSEA

## 奥德赛

BLANC DE BLANCS BRUT CRÉMANT DE BORDEAUX

白中白天然干型波尔多起泡葡萄酒



ODYSSEA奥德赛系列是恭福来庄园的代表产品，旨在沿用传统古老的葡萄栽培技术，采用极简而精确的酿造方式。是传统技术和赤诚匠心的结合。其酿造方式最大的特点便是整个酿造过程均在橡木桶中完成。遵循传统简约的技术，精准把控工艺。入口丰盛，富有陈年潜力。标签上的曲线地势图向您展示其位于陡峭且光照条件上好的山坡风土。这是一款酒体轻盈，口感丰富的起泡葡萄酒。心向卓越，得此佳酿。



**A. O. C.** : 波尔多传统起泡葡萄酒 (Crémant de Bordeaux)

**市镇** : 朗格荣 (Langoiran)

**葡园面积** : 10公顷

**风土** : 渐新世海星化石上的粘土和石灰石

**葡萄品种** : 赛美容100%

**葡萄树龄** : 30年

**葡萄栽培** : 采用波尔多传统的单杆双臂剪枝法。同时，为了保证土壤活力和生物多样性，葡萄树行间的杂草由人工机动作业控制。‘绿色作业’如抹芽、除梢和疏叶均由人工操作完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。



这款葡萄酒来自于已通过法国高环境价值三级 (HVE3) 认证的葡萄园。同时，公司致力于实施企业社会责任 (CSR) 标准，并获得了Ecovadis的认证。

**酿造与熟化** : 葡萄酚类物质发展到顶峰后，马上手工采收。在惰性气体保护下浸渍浆果以最好的保留葡萄皮，然后进行轻柔的破碎和压榨。澄清后倒入 225L 的法国橡木桶，进行酒精发酵，发酵期间每周一次搅桶。酒精发酵结束后，带酒泥橡木桶熟化6个月，每周一次搅桶。

装瓶，并在在酒中加入“装瓶液” (liqueur de tirage) 进行二次发酵。

发酵结束后，放入地下石灰岩地窖中带酒脚陈酿16个月。待陈酿的酒一排一排平躺叠放，每排由“木板条”隔开。转瓶除渣，最后加入调味液。调味液为7g/L。

### 品鉴:

ODYSSEA白中白将轻盈与精致完美结合。美丽、明亮、清澈的颜色，带有金色酒群。香气精致，核果特征明显，如白桃、金合欢和新鲜杏仁的味道。入口清脆，极其舒缓，悠长而清新的收尾。理想的开胃酒，并适合搭配白肉或肉质结实的鱼。

90分 

89分 

阿歌特葡萄酒指南2024 (Guide Hachette des Vins 2024) - 两星级



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX