



# 'O'

## 自然干型（零添加）波尔多起泡葡萄酒

### BRUT NATURE CRÉMANT DE BORDEAUX



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。是传统技法和赤诚匠心的结合。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。入口丰盈，富有陈年潜力。零糖度添加，我们所选择的赛美容葡萄来自陡峭且光照条件上好的山坡风土，保证了其成熟度和风味。



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

**市镇 :** 朗格荣 (Langoiran)

**葡萄园面积 :** 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 :** 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。零添加调味液。

#### 品鉴

这款酒呈美丽闪亮的金色，散发出精致的白色水果和柑橘类水果的香气，以及微妙的香料味。'O'自然（零添加）纯净宜人，带有细腻、充盈的气泡和丰富的矿物味。理想的开胃酒。它也可与海鲜、生鱼或者新鲜山羊奶酪完美搭配。

90分  
88分

JAMESSUCKLING.COM



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX