

BLANC LIMÉ

白丽美

French café classic returns !

法式咖啡馆经典回归

Jean Pierre Xiradakis, 著名餐厅“La Tupina”老板, 不久前与自 1858 年在波尔多生产葡萄酒的都古尔家族相遇。他们共同决定, 要将白丽美注入大众的生活。白丽美的制作需要严格按照配方: 干白葡萄酒做底, 混以自然的柑橘香气, 注入气泡。在 50 年代, 这是一款在法国西南地区的咖啡厅和巴黎餐馆的畅销饮料。

配方

来自两海产区的白葡萄酒, 主要以长相思和赛美蓉酿制。

自然的柑橘香气 (青柠, 葡萄柚等等), 水, 糖。

装瓶后注入二氧化碳以获得气泡。

年产: 60 000 瓶

酿酒师: 杰瑞米·都古尔 J é é m y Ducourt

风味

颜色: 淡黄和绿色色调

香气: 两海产区的干白基调伴随着活泼, 新鲜的柠檬香气

口感: 新鲜, 清爽, 柔顺又不失活力

餐酒搭配: 冷藏 (8-10 ℃)。非常适合作为餐前酒, 单纯的喝或就着小吃, 香肠, 火腿或其他点心。可以搭配冷盘沙拉, 鱼肉或少量甜点。由于其原创性和特性, 白丽美在鸡尾酒的领域里表现也很出色。

