

# BLANC LIMÉ

Le retour de la star du Zinc !

“果酒汽水， J.-P. XIRADAKIS ET FAMILLE DUCOURT, 白丽美, 往日之味”，  
《M Le Monde》杂志2015年7月刊



*'Le blanc limé, mélange de vin et de limonade, vous connaissez ? Vos grands-parents l'adoraient. Il est tombé en désuétude avant que l'engouement pour le vintage le ramène sur nos tables. Sauvignon blanc d'Entre-Deux-Mers, arômes naturels de citron vert, orange, camomille et eau pétillante sont réunis avec soin dans cette bouteille à 8° d'alcool. Si, pour vous, l'été est avant tout fait pour s'amuser, ce sera donc sans mal de crâne'* Ophélie Neiman

The Telegraph

“白丽美，法国吉伦特省都古尔家族产（£10）”，《电讯报》2015年6月29日刊

*'This light mix of wine and citrus juice (a "boisson aromatisée à base de vin"), poured ice-cold, is one for hot weather. Gorgeous retro label.'* Susy Atkins



“白丽美—往日之味”，VIVINO 葡萄酒识别应用 (2015)

*'Fruity, a little effervescent, and very refreshing ! Awesome summer beverage. Not too sweet.'* Valinda Jones

SPIEGEL ONLINE

“食谱派对”网站：手中小食，《明镜周刊》2014年刊

*'Wer bei dem Begriff "Aromatisiertes weinhaltiges Getränk" sofort Reißaus nimmt, bringt sich in diesem Fall um eine spannende Erfahrung. Wir genossen unsere Happas mit Freunden auf der Terrasse mit [...] "Le Goût d'Autrefois", dem "Geschmack von Gestern": Von dem nach altem südwestfranzösischem Rezept aus Sauvignon Blanc-Weißwein, Kohlensäure und Zitrusfruchtauszügen hergestellten Ducourt Blanc Limé\*, [...] in sozialverträglichen Mengen einen unglaublichen Partydrinkspaß verursacht - vorausgesetzt, der Limé wird mit sehr viel Eis und ein paar Limettenscheiben im Glas serviert.'* Peter Wagner

Foodista

“Foodista”美国美食新闻网，2012年10月10日刊

*‘Sauvignon Blanc plus lemon, lime, and fizz? Yes please. The Blanc Limé was a little bit sweet, a little bit tart, and a whole lot of tasty fun. **How could it not be a monster hit if sold in the US?** Right now my fridge is sneering at me, wondering why the hell it isn't working on keeping a bottle cold for me right now. (Sorry, pal.)’ Jameson Fink*

The Telegram

得分 14/Good, 《电讯报》，2014年8月8日刊

*‘Apparently Blanc Limé used to be a favourite café drink in France. It has recently been revived and grown in popularity with the younger set. That’s not a surprise to me since this is a light, low-alcohol, off-dry wine with a light spritziness which typically appeals to newer wine drinkers. What did surprise me was that I enjoyed it sitting on the back deck on a warm evening, especially as a pairing with a dessert of fresh fruit and a dab of ice cream. The soft mousse and fresh flavours seemed just right with the sweet fruit. The beverage starts with a basic Bordeaux blanc based on Sauvignon Blanc to which is added some citrus and floral flavours, some sugar and secret ingredients.’ Steve Delaney*

