

ROSÉ LIMÉ

粉丽美

正宗的桃红风味起泡酒饮料！



让皮埃尔希拉达基斯是著名图皮纳餐厅的所有人，而我们家族从 1858 年便开始在波尔多生产酿造葡萄酒。数年前，两家决定联手将采用传统配方酿制的粉丽美重新推入市场：以桃红葡萄酒为基底，巧妙地融合了小型红色水果和柑橘类水果的天然香气，并点缀着细小的气泡。它是上世纪 50 年代法国西南与巴黎酒吧最受欢迎的饮料。

配方

两海之间的桃红葡萄酒、红色水果与柑橘类水果的天然香气、水、糖，并在装瓶时加入二氧化碳以产生气泡。

平均年产量：40 000 瓶

酿酒师：杰瑞米都古鳄

品鉴

色泽：明亮的淡粉色

香气：伴随着当地葡萄酒典型香气的轻盈而清新的小型红色水果与葡萄柚皮的香气

口感：清爽、新鲜，微甜而气泡细密

餐酒搭配：冷藏至 8 到 10 摄氏度享用。最适合作为开胃酒，也可以同时搭配开胃小吃、火腿香肠与其它美食，还可以与沙拉、辛辣菜品与清淡甜点（红色水果沙拉、薄荷和生奶油）一同享用。



SANS GLUTEN



CONVIENT AUX VEGANS



FAIBLE EN CALORIES

www.ducourt.com