

粉丽美

正宗起泡桃红葡萄酒

Limé白葡萄酒和Limé桃红葡萄酒是当地的传统产品，灵感来源于西南部的民间节日。它们遵循正宗配方酿制：以干白葡萄酒或桃红葡萄酒为基底，巧妙地混合了柑橘类和/或红色水果的天然香气，并加入了细腻的气泡。



配方

产自**两海之间**的桃红葡萄酒。
红色水果和柑橘类天然香气，水，糖。加入二氧化碳以获得起泡口感。

品鉴笔记

淡粉色酒裙，闪耀着光泽。香气清新，带有红色水果和葡萄柚的味道。口感上，气泡细腻，非常清爽，余味柔和。

佐餐搭配

作为开胃酒，单独饮用，或搭配小吃、熟食和其他美食。

品鉴建议

冷藏饮用（8-10°C）。
您鸡尾酒会不可或缺的伴侣。



无麸质



低酒精度（8%VOL.）



低卡路里



www.ducourt.com