

Château Haut Guillebot

奥盖乐宝 酒庄
ENTRE-DEUX-MERS
两海之间 白葡萄酒
2018



Médaille Or Gilbert et Gaillard 2019

葡萄品种：

80 % Sauvignon 苏维翁

20 % Sémillon 赛美蓉

酿造：压榨并选择优质葡萄汁，
在低温下自然澄清，发酵温度在
17 到 19 度之间。

酒裙 (色泽)：明亮的浅黄色。

香气：优雅且激烈的白色花朵芳香。
伴随着山楂，柚子，白桃的果香
香气十足，非常强的表现力及冲
击性。

口感：非常好的平衡性，新鲜且富
有冲击力。丰富且饱满的口感，
伴随柠檬香味，带来非常宜人的
回味体验

美食搭配：与生蚝或海鲜完美搭配，
寿司，家禽类也是不选择，她
的美妙与优雅用作开胃酒也是极
其优秀的选择。

