



家族是在葡萄完全成熟后进行采摘，时间比其他酒庄晚大概10天。然后先用弹形水泥罐发酵六个月，再用橡木桶发酵六个月，让酒液更加细腻雅致。

每一瓶亨利吉罗香槟都是对自然与风土的诠释。酒庄出品的一个典型特征便是气泡

较少，另一个主要基调是在发酵中产生的微微苦味，具有典型的葡萄酒风格。风格独特的亨利吉罗成为香槟中的贵价酒毫无疑问，但是不论是酒庄Argonne，还是橡木桶系列香槟，亦或是Nature和

Hommage等都非常值得品尝。在1990年之前，亨利吉罗香槟仅销售给欧洲的私人收藏家，因此知名酒评家Robert Parker曾经形容其为“深藏不露的香槟”。🍷



## 推荐佳酿

亨利吉罗橡木桶系列香槟特级干型香槟2000  
Henri Giraud “Fût de Chêne” Brut Champagne Blend, Aÿ 2000

橡木桶系列自1990年之前开始酿制，70%黑皮诺与30%霞多丽来自爱伊特级园。酒庄坚持使用当地Argonne橡木赋予香槟特殊香气及浓郁味道。酒款在一年橡木桶内酿造后低温榨汁，再经过七到八年耐心窖藏后才出厂，带有樱桃和李子的香味。入口时，细腻的气泡和酸度满足味蕾，醇厚饱满的酒体带来张力和圆滑感，散发干果，梨子和菠萝香气，满口留香，久久不散。

详情垂询或预订，敬请致电: (86 10) 5911 8868