



PIERRE RAOUX  
WINE SELECTION

# FRACASSE® BRUT

## - METHODE TRADITIONNELLE -

### 福拉卡思® 干型

### - 传统工艺-

Fracas, Fracasser, FRACASSE®: 这三个词的发音组合叮咚作响，意味着喧闹，节日和成功...

Le Fracas 是说瓶盖弹出来，气泡炸裂。

Fracasser 意味着喧闹，回声，成功的光彩。

Le « FRACASSE® », 隐喻船长的名字，贵族，荣耀，大方，细腻，精美，才华横溢。

Le « Fracasse » 意味着节日，分享和成功！

#### 产区

地区: 波尔多, 法国  
级别: 波尔多AOC  
葡萄品种: 80% 赛米翁-20%品丽珠  
土壤: 粘土-钙质, 砂砾  
树龄: 10年

#### 工艺

葡萄种植: 人工采摘, 纯传统酿造工艺。  
葡萄酒酿造: 由普通葡萄酒酿制, 低温下, 在封闭的不锈钢桶里几个星期, 获得气泡, 降温, 过滤, 用控制气压的机器装入瓶内。

#### 品鉴

酒裙: 精美的气泡酒, 黄色酒衣, 泛着光。  
口感: 细腻漂亮的气泡, 使人精神振奋, 口感活跃, 带有洋槐花花香, 节日佳饮。Fracasse® 是您重要节日里不可或缺的佳饮。

陈年潜力: 2到3年, 冷饮, 在8°C到10°C间。

