



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Chardonnay Fût de Chêne Cuvée H

清脆 & 丰腴

葡萄田

年产量：3 000瓶

葡萄品种：霞多丽

土壤：石灰岩

平均树龄：30年

地理位置：一半葡萄来自La Roche-Vineuse，另一半来自勃艮第北部

酿造

为了保留最愉悦的口感进行轻柔缓慢的压榨方法。一半果汁在不锈钢桶中发酵，以保持葡萄的新鲜度和风味。另一半的酒完全在全新橡木桶发酵，以发展出葡萄酒的复杂性和丰富性。

陈酿

陈酿时间十个月，两种原液混合，100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

品鉴

颜色 金黄色

香气 丰盈的花香和烤杏仁的坚果香气

口感 这款酒有着紧致的口感，回荡在口腔中的是柚子的清香的烤杏仁的坚果细腻

配餐建议 开胃酒 - 贝类 - 家禽 - 烤鱼 - 沙拉

适饮温度 12 - 14°

体现勃艮第南北结合的平衡和优雅

