



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Cuvée K

深度 & 强烈

年产量 6 000 瓶

品种 黑皮诺

土壤 石灰岩和泥灰质土壤

平均藤龄 40 年

地理位置 葡萄园坐落在Vergy山丘边坡上，它有着和Corton山丘相似的地理条件。

酿造

葡萄在挑选后100%去梗，在12°C的低温下冷浸渍3天，温控不锈钢酒槽中发酵，一天2次下压踩皮淋汁，之后重力分桶。

陈酿

自流汁和压榨汁在橡木桶中分开陈酿12个月。完全的乳酸发酵，轻微过滤后装瓶，添加很少的SO₂。

品鉴

色泽 紫红色

香气 强烈的黑色水果香气，略带一点肉蔻的清香

口感 厚重的单宁，有着极好的陈年能力

食物搭配 兔肉-羊肉-鸭肉-猪肉

适饮温度 15°

独具特色的现代黑皮诺

