

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune « En Cuillery »

凉爽宜人

鉴赏

颜色: 宝石红

香气: 以红色浆果气息为主导,并配有些许紫罗兰和藏红花的花香在其中。

口感: 这款葡萄田是最晚收割的,晚收 **enregist 的 [晚给** 哲带来清凉的口感,使酒 体和谐而平衡,酒香持久。

配餐推荐

烤肉、香肠、奶酪

适饮温度:14 - 15°

葡萄园

年产量: 6000-8000 瓶

葡萄品种: 黑皮诺 土壤: 黏土石灰岩 葡萄藤树龄: 30 年

地理位置

该葡萄园位于Monthélie村,靠近沃内村Volnay。 是勃艮第-上博纳丘产区最优雅的风土之一。

酿造

葡萄百分百去梗,发酵前进行三天12℃低温冷浸渍,温控不锈钢桶里进行酒精发酵,期间每天两次下压踩皮和淋汁。酒精发酵结束后,压汁,澄清,通过重力法把自流汁和压汁分别灌输到不同的橡木桶里陈酿。

陈酿

12个月橡木桶陈酿(40%新桶),100%乳酸发酵,轻微过滤后装瓶。

风土至上



Hervé Kerlann - Château de Laborde 1, route de Géanges - 21200 Meursanges Tél: (33) 03 80 26 59 68 - Fax: (33) 03 80 26 59 69 - Email : contact@herve-kerlann.com www.herve-kerlann.com