



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Pinot Noir

果香怡人 & 口感柔和

葡萄园

年产量: 6 000瓶
葡萄品种: 黑皮诺
土壤: 黏土石灰石
藤龄: 30 年

地理位置

酿酒葡萄主要来源于梅克雷Mercurey和Echevronte的葡萄田。

酿造

葡萄经过筛选后百分百去梗，发酵前进行三天12°C的低温冷浸渍，在开放式温控酒槽中发酵七天，期间每天两次下压踩皮和淋汁。压汁，出槽后，在15°C的温度下澄清四天。

陈酿

在橡木桶中陈酿12个月（15%新桶），100%乳酸发酵，极少量添加二氧化硫，在轻微过滤后装瓶。

品鉴

色泽 宝石红

香气 新鲜草莓的香气为

口感 结构柔和，良好的酸度，收尾十分圆润。

配餐推荐:蔬菜、家禽、猪牛肉、鱼类

适饮温度: 12 - 14 °

宜人的黑皮诺带来最纯正的勃艮第享受

