



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chablis

柑橘果香&矿物气息

品鉴

颜色 淡黄色偏绿

香气 白花，柑橘和青苹果的芳香

口感 这款葡萄酒呈现夏布利典型特点，具有柠檬的清香和矿物质气息，活泼清爽。

配餐建议 贝类 - 海鲜 - 各式熟肉食

伺酒温度 10 - 12°

Chablis 特性完美的体现

葡萄田

年产量：6 000 - 8 000瓶

葡萄品种：霞多丽

土壤：Kimmeridgian石灰石

平均树龄：30年

酿酒方法

传统发酵方式。压榨，低温澄清出渣，在控温的

不锈钢桶中酒精发酵。

老化

葡萄酒在不锈钢桶中陈酿以保持其新鲜度。

并通搅桶给酒以营养，保持夏布利的特性，

苹果酸乳酸发酵100%完成，轻微过滤后装瓶。

