



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru

### « Les Borniques »

多层次味蕾冲击

**年产量** 200-300瓶

**品种** 黑皮诺

**土壤** 黏土石灰岩

**平均藤龄** 60年

**地理位置** 园区位于Chambolle-Musigny村，和爱侣园Amoureuses一样，是该村唯一两块与Musigny特级园直接接壤的一级园。

#### 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，开始时一天2次踩皮淋汁，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（100%新桶）。完全的乳酸发酵，轻微过滤后装瓶，添加很少的SO<sub>2</sub>。

**品鉴**

**色泽** 明亮的宝石红

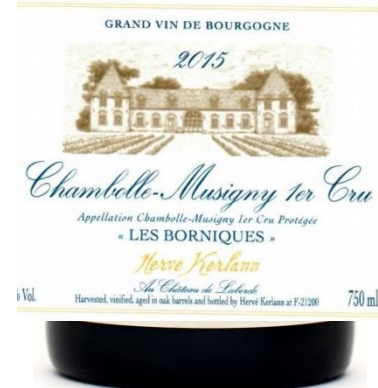
**香气** 初闻有着浓烈的芳香，随后多层次的香气逐渐展示出来（樱桃，紫罗兰，薄荷）。

**口感** 口感甘甜中有宜人的酸度，单宁顺滑，给味蕾带来丝绸般的享受

**食物搭配** 精致餐饮

**适饮温度** 15°-16°

你知道Musigny和les Amoureuses，但你不知道的是les Borniques也是精致风土的中心所在



1 Vol. Harvested, vinified, aged in oak barrels and bottled by Herve Kerlann at F-21200 750 ml