



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru

« Les Goulots »

丰满 & 结实

年产量 600 - 800 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 园区曾是一个采石场，东面朝向，全年凉爽，不过夏季也能聚集热量，名字“Les Goulots”来源于法语单词“goulottes”，意味山间的溪流。

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（50%的新桶）。完全的乳酸发酵，轻微过滤后装瓶，添加很少的SO₂。

品鉴

色泽 宝石红

香气 薄荷，小野莓

口感 优雅的甘草味，酒体结构完整，丰满醇厚。

食物搭配 红肉-肉酱-奶酪

适饮温度 15 - 16 °

忠诚反映年份风格的一片风土

