



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

优雅 & 强劲

**年产量** 4000 - 6000 瓶

**品种** 黑皮诺

**土壤** 黏土 石灰岩

**平均藤龄** 40 年

**地理位置** 混合了六块风土的葡萄，主要来自  
于: Billard / Le Fourneau / Croix des Champs /  
Aux Corvées

### 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次踩皮和淋汁，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%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** 宝石红

**香气** 当酒年轻时，表现出越橘，黑色水果和紫罗兰的香味，陈年后，甘草，灌木味开始优雅呈现出来。

**口感** 正如我们所期待的Gevrey-Chambertin那样，这款酒给我们带来天鹅绒般的触感，分明紧实的结构。单宁的优雅使得品尝体验复杂且多层。

**食物搭配** 牛排-鸭肉-奶酪

**适饮温度** 15 - 16 °

百炼刚化为绕指柔

