



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Gevrey-Chambertin « Aux Etefois »

宏大 & 集中

**年产量** 1300 瓶

**品种** 黑皮诺

**土壤** 黏土石灰岩

**平均藤龄** 32 年

**地理位置** 这片村级田与特级园“Griottes-Chambertin”接壤，东面朝向。

### 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%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** 百里香，藏红花，黄姜，轻微的烤黑巧克力味

**口感** 这款酒有着极大的容量感，能包裹住整个口腔，宽广宏大，丰满且集中

**食物搭配** 羊肉，勃艮第牛肉

**适饮温度** 15 – 16 °

叩开特级园的大门：  
Gevrey-Chambertin 的阳光之地

