



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Pinot Noir Vin de France

丰满 & 适饮

葡萄园

年产量: 10 000 瓶

葡萄品种: 黑皮诺

土壤: 黏土和石灰岩

葡萄藤树龄: 40 年

地理位置:

来自两个不同的地区葡萄田，一个主要来源于距离Beaune5公里处 IGP圣玛丽 - 拉布朗克，另一个来于朗格多克IGP的葡萄田。

酿造

葡萄百分百去梗，发酵前进行三天12°C低温冷浸渍，温控不锈钢桶里进行酒精发酵，期间进行踩皮淋汁。酒精发酵结束后，压汁，澄清。

陈酿

10个月在不锈钢桶保存发酵，以便保持果味和新鲜度，并添加橡木木块以提供芳香的复杂性。经过滤后装瓶。

鉴赏

颜色: 宝石红

香气: 以草莓果香为主导，并伴随轻微的香料气息

口感: 口感丰满而适饮，柔和圆润，以表达出新鲜的果香

配餐推荐

烤肉、猪肉

适饮温度: 12 - 14 °

换一种方式展现黑皮诺醇厚口感



Hervé Kerlann - Château de Laborde 1, route de Géanges - 21200 Meursanges

Tél: (33) 03 80 26 59 68 - Fax: (33) 03 80 26 59 69 - Email: contact@herve-kerlann.com

www.herve-kerlann.com