



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Blanc de Pinot Noir

野性 & 宽广

陈酿

50%在不锈钢罐，50%在旧橡木桶种陈酿，100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

品鉴

颜色 明亮的淡黄色

香气 草莓，白桃和柑橘水果的气息

口感 新鲜而充满活力的口感。这种白葡萄酒100%由黑比诺酿造，有令人惊讶的质地。这是我们非常成功的一次尝试。

配餐建议 开胃酒 - 肉馅饼 - 家禽

适饮温度: 12°

一款让你超越对黑皮诺认知的酒!

葡萄田

年产量: 900 - 3 000瓶

葡萄品种: 黑皮诺

土壤: 粘土泥灰岩

平均藤龄: 25年

地理位置: 葡萄田位于Chateau de Laborde

葡萄藤由Pommard 1er Cru Clos des Epenots的葡萄藤嫁接而来。

酿造

为了保持葡萄的新鲜度，收期早，用小框手工采摘。采用香槟区传统压榨方式：压榨动作轻缓并分段化循序渐进。为了不提取颜色，通常只用到“头汁（cuvée）”，头汁主要来自果肉，汁液纯净，富含糖和酸（酒石酸和苹果酸），能赋予酒细腻的口感，丰富的香气，入口清冽，适宜陈年。压榨后低温澄清，一半在控温的不锈钢罐中发酵，另一半在橡木桶中发酵以增加复杂性。



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