



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Haute cotes de Nuits Cuvée K

葡萄田

年产量：4 000瓶

葡萄品种：霞多丽

土壤：黏土石灰石

平均树龄：30年

地理位置：葡萄田位于Vergy山的斜坡上，东南朝向

品鉴

颜色 明亮的金黄色

香气 芳香的白花，香草和黄油香气

口感 这是一款具有矿物气息，油性和醇厚的葡萄酒，在紧致的结构，复杂的芳香，悠长的余味中具有完美的平衡。一款极致优雅的白葡萄酒。

配餐建议 鱼 - 螃蟹 - 牡蛎 - 奶酪

酿酒方法

传统酿酒法。压汁，低温澄清出渣，在橡木桶中发酵，其中30%新桶。

适饮温度 10 - 12°

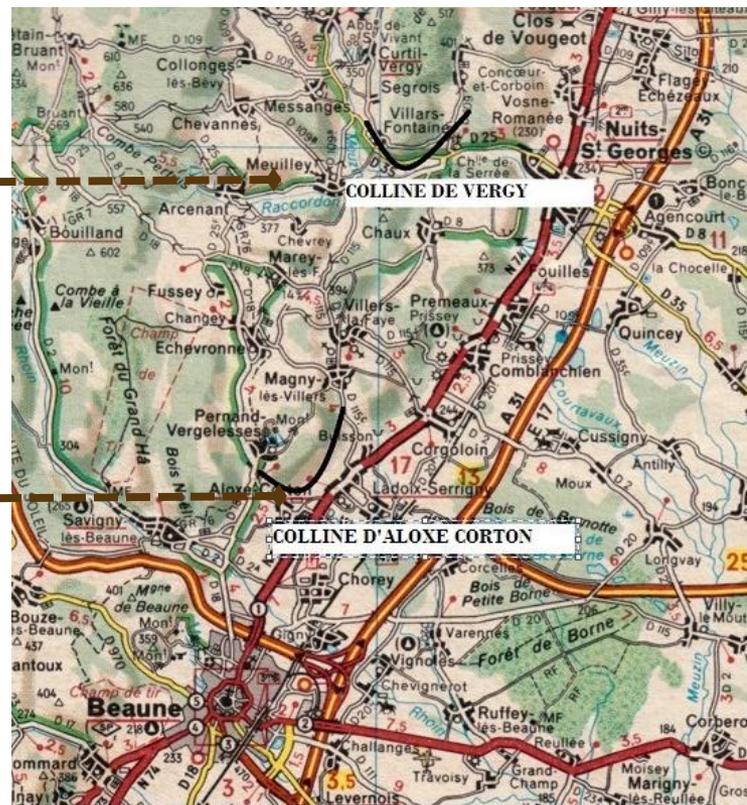
陈酿

葡萄酒在橡木桶经历12个月的陈酿，采用搅桶的工艺。苹果酸乳酸发酵100%完成。轻微过滤后装瓶。



Vergy和Corton

两个奇妙又具有相似性的风土



位于Nuits-Saint-Georges附近的“Colline de Vergy”（或“Vergy山”）是一座陡峭的山坡，坡度在40%至54%之间。

Verge风土是由高纯白垩土组成。在公元前二世纪，这个土地曾经是海底。丰富的矿物质，使这片土壤上的霞多丽非常的完美。

在距离Vergy几乎20公里的Aloxe-Corton山上，是世界上最好的霞多丽葡萄酒之一：Corton-Charlemagne。两块土地有着几乎一样的土地特质，所以我们又称Vergy为小Corton-Charlemagne。在图片上，人们也可以很容易地发现这两个山丘之间的地理相似性。