



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Pinot Noir Cuvée H

柔和而平衡

葡萄园

年产量: 9 500 瓶

品种: 黑皮诺

土壤: 黏土石灰岩

藤龄: 45 年

位置

葡萄主要种植于桑特内村 (Santenay)。

酿造

葡萄进过筛选后百分百去梗，发酵前进行三天 12°C 冷温浸渍，温控不锈钢桶里进行酒精发酵，初期每天两次下压踩皮和淋汁。酒精发酵结束后，压汁，澄清，通过重力法把自流汁和压汁分别灌输到不同的橡木桶里陈酿。

陈酿

12个月橡木桶陈酿(30%新桶)，100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

品鉴

色泽 樱桃红

香气 以黑加仑的香气为主导，有些许胡椒带来的调料味香气夹杂其中

口感 一款质地丝滑的勃艮第美酒，结构集中，完美的单宁酸度平衡

配餐推荐

烤肉、鸭肉、奶酪，北京烤鸭

适饮温度: 12 - 14 °

*最畅销的核心产品
(按照村级酒标准酿造)*

