



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chablis 1^{er} Cru

热带果香&矿物气息

葡萄田

年产量: 2,000 瓶

葡萄品种: 霞多丽

土壤: Kimmeridgian石灰石

平均树龄: 40年

地理位置: 葡萄田位于正对Serein河的山坡上, 东南朝向。 平均高度在海拔130米之间。

酿酒方法

传统发酵方式。压榨, 低温澄清出渣, 在控温的

不锈钢桶中酒精发酵。

老化

葡萄酒在不锈钢桶中陈酿以保持其新鲜度。

并通搅桶给酒以营养, 保持夏布利的特性,

苹果酸乳酸发酵100%完成, 轻微过滤后装瓶。

品鉴

颜色 淡黄色偏绿

香气 热带水果果香(菠萝的香气)

口感 口感清爽活泼, 完美而持久的余味在空腔中回荡

配餐建议 贝类 - 海鲜 - 各式熟肉食

适饮温度 10 - 12°

