



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Borniques »

多层次味蕾冲击

年产量 200-300瓶

品种 黑皮诺

土壤 黏土石灰岩

平均藤龄 60年

地理位置 园区位于Chambolle-Musigny村，和爱侣园Amoureuses一样，是该村唯一两块与Musigny特级园直接接壤的一级园。

酿造

葡萄在挑选后100%去梗，在12°C的低温下冷浸渍3天，温控不锈钢酒槽中发酵，开始时一天2次踩皮淋汁，之后重力分桶。

陈酿

自流汁和压榨汁在橡木桶中分开陈酿12个月（100%新桶）。完全的乳酸发酵，轻微过滤后装瓶，添加很少的SO₂。

品鉴

色泽 明亮的宝石红

香气 初闻有着浓烈的芳香，随后多层次的香气逐渐展示出来（樱桃，紫罗兰，薄荷）。

口感 口感甘甜中有宜人的酸度，单宁顺滑，给味蕾带来丝绸般的享受

食物搭配 精致餐饮

适饮温度 15°-16°

你知道Musigny和les Amoureuses，但你不曾知道的是les Borniques 也是精致风土的中心所在



1 Vol. Harvested, vinified, aged in oak barrels and bottled by Hervé Kerlann at F-21200 750 ml