



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Chambolle-Musigny

芳香&优雅

年产量 1500瓶

品种 黑皮诺

土壤 石灰岩和泥灰质土壤

平均藤龄 40年

**地理位置** 为了展示Chambolle-Musigny的纯正风土，园区分布在村内的多个地块。主要园区位于“Bas Doix”（在一级园“Haut Doix”的下方），其他园区为“Aux Echanges”（与一级园接壤），“Les Fremières” & “Les Jutruots”（在山丘的顶部）。

### 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，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。为了保持良好的透气性和避免过重的橡木味，均采用使用过一季的旧桶。完全的乳酸发酵，轻微过滤后装瓶，添加很少的SO<sub>2</sub>。

### 品鉴

**色泽** 明亮的宝石红

**香气** 紫罗兰和小型红色水果（草莓，覆盆子）的清香，烘干后的玫瑰花瓣。

**口感** 丰富，芳香，复杂。坚实持久的酒体完美的展现了精巧而又丰腴的质地。

**食物搭配** 精心烤制的小羊羔，小牛肉，其细微纹理微妙地配合 Chambolle 密集而柔滑的单宁。奶酪-最好是温和型：Brillat-Savarin, Côteaux, Vacherin or Chaource.

适饮温度 12 – 14 °

*Chambolle-Musigny*的精髓展现

