



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Coteaux Bourguignons

简致而怡人

葡萄园

年产量: 6000 瓶
葡萄品种: 黑皮诺
土壤: 黏土石灰石
藤龄: 35-40 年

地理位置

酿酒葡萄主要来源于沃内Vonay的葡萄田。

酿造

葡萄百分百去梗，发酵前进行三天12°C低温冷浸渍，温控不锈钢桶里进行酒精发酵，期间进行下压踩皮和淋汁。酒精发酵结束后，压汁，澄清。

陈酿

10个月在不锈钢桶中陈酿以保持其果味和新鲜度，并添加橡木片以提高香味复杂性。100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

品鉴

颜色 亮红
香气 新鲜石榴果香
口感 这款酒轻柔宜饮，果味十足。

配餐推荐

烧烤肉类- 鱼类 - 奶酪

适饮温度: 12 - 14 °

日常佳饮

