



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru « Les Corbeaux »

丰满 & 华丽

年产量 700 - 1100瓶

品种 黑皮诺

土壤 黏土石灰岩

平均藤龄 60年

地理位置 园区坐落在特级园Mazis-Chambertin旁，东面朝向。 Mazis-Chambertin是该村9片特级园中最靠北的一片。

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（50%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 宝石红

香气 好闻的百里香，柔和的香料味，轻微的烤椰子味

口感 华丽的入口，滋味包裹住所有味蕾，意犹未尽的收尾让人想要再开一瓶

食物搭配 精致美食

适饮温度 15 - 16 °

已然踏入特级园之路

