



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

优雅与力度并存

### 葡萄园

年产量: 4 000 – 6 000瓶

葡萄品种: 黑皮诺

土壤: 黏土石灰石

葡萄藤树龄: 40 年

### 地理位置

酿酒葡萄主要来源于哲维瑞-香贝丹 Gevrey-Chambertin村东边和南边的葡萄田。

### 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，期间每天两次下压踩皮和淋汁。酒精发酵结束后，压汁，澄清，通过重力法把自流汁和压汁分别灌输到不同的橡木桶里陈酿。

### 陈酿

12个月橡木桶陈酿(50%新桶)，100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

### 鉴赏

颜色: 宝石红

香气: 这是一款年轻的酒，蔓越莓和黑莓的水果果香为主导，紫罗兰和玫瑰的花香又在其中凸显出不一样的绝妙音符，随着酒龄增长，会衍生出甘草和灌木的草本气息。

口感: 这款酒满足了对 Gevrey-Chambertin 的期待，天鹅绒般柔顺的口感，层次分明的紧致结构，优雅的单宁与整体的复杂度完美融合。

### 配餐推荐

烤肉、鸭肉料理、奶酪

适饮温度: 12 - 14 °

百炼刚化为绕指柔



Hervé Kerlann - Château de Laborde 1, route de Géanges - 21200 Meursanges

Tél: (33) 03 80 26 59 68 - Fax: (33) 03 80 26 59 69 - Email: contact@herve-kerlann.com

www.herve-kerlann.com