



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey-Chambertin « En Derée »

活力 & 悠长

年产量 1400 瓶

品种 黑皮诺

土壤 黏土石灰岩

平均藤龄 35 年

地理位置 “En Derée”位于冲击扇“Combe de Lavaux”,在一级园Champeaux的下方，植株为南北朝向。

酿造

葡萄在挑选后100%去梗，在12°C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 明亮的宝石红

香气 黑胡椒，香料，干花

口感 优雅细腻，同时也很直接，酒体充满着活力，回味悠长。

食物搭配 精致美食，嫩肉（小牛肉，兔肉）

适饮温度 15 – 16 °

来自Gevrey-Chambertin凉爽一面的矿石味

