



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Pommard

紧致的结构 & 丝绒口感

葡萄园

年产量: 2 400 瓶

葡萄品种: 黑皮诺

土壤: 黏土石灰岩

葡萄藤树龄: 35 - 40 年

地理位置:

酿酒葡萄主要来源于波玛Pommard村。

酿造

葡萄百分百去梗，发酵前进行三天12℃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个月橡木桶老化(35%新桶)，100%乳酸发酵，轻微过滤后装瓶。

鉴赏

颜色 石榴红

香气 以黑加仑的香气为主导，有些许胡椒带来的调料味香气夹杂其中。平衡、优雅、细致。

口感 紧致的结构和轻微的单宁，饱满多汁，余味悠长。

配餐推荐

烤肉、勃艮第红酒牛肉、奶酪

适饮温度: 14-15°

“冰河世纪前”的最后几个幸存年份

