



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Pouilly Fuissé

浓稠 & 复杂

葡萄田

年产量：2 000 瓶

葡萄品种：霞多丽

土壤：黏土石灰岩

平均树龄：40年

地理位置：葡萄藤位于朝向良好的“Roche de Solutré”山坡上

酿酒方法

传统发酵方式。压榨，低温澄清出渣，橡木桶

发酵(30%新桶)。

陈酿

葡萄酒部分地保留在不锈钢桶中以保持新鲜度，

部分在橡木桶中，以使葡萄酒带来芳香的复杂性。

采用搅桶的工艺。苹果酸乳酸发酵100%完成。在下

个采收季来临之前，轻微过滤后装瓶。

品鉴

颜色 黄金色

香气 精致的白色水果香味，与精美的杏仁香气完美融合

口感 这款葡萄酒香气优雅，有饱满的结构，余味是扣人的悠长奶香

配餐建议 贝类 - 鹅肝 - 家禽 - 奶酪

适饮温度 12°

打开通往勃艮第典型白葡萄酒之路的大门

