



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Sparkling Pinot Noir

气泡 & 果香

葡萄园

年产量: 2 600 瓶

葡萄品种: 黑皮诺

地理位置:

酿酒葡萄主要来源于拉宝德城堡Château de Laborde的葡萄田。

酿造

经过8个月温控不锈钢桶发酵，无二次发酵。然后转移到一个压力容器被注入二氧化碳气体（专业气化师操作），在经过轻微的二氧化硫处理后加少许糖。最后在不锈钢大桶中静置一周后装瓶。

鉴赏

颜色: 樱桃红

香气: 这是一款年轻的酒，初夏早晨的新鲜草莓水果果香为主导

口感: 这是一款独特的黑皮诺起泡酒，当我们饮用时，口中如同咬碎了一个鲜嫩多汁的草莓，果香浓郁。

配餐推荐

作为开胃酒或者搭配甜点和巧克力

适饮温度: 6 - 8 °

触动您的舌头，唤醒您的味蕾！

