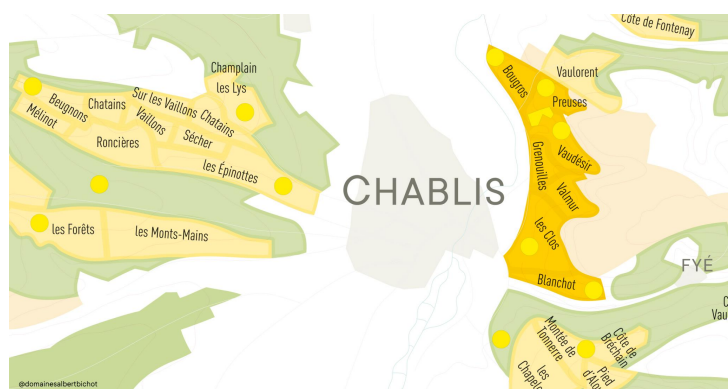




地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

Kimmeridgien的泥灰质石灰岩土壤

酒款介绍

在勃艮第北部，靠近欧塞尔，夏布利产区延伸约十五公里左右，围绕着同名的小镇。

这个地区的葡萄种植是由庞蒂尼修道院的修士们开始的。

葡萄园种植在相对较低的斜坡上（5%至20%），朝向各不相同。

产生这种葡萄酒的葡萄来自各种

酿造/陈酿

在恒温不锈钢罐中进行酒精发酵。在不锈钢罐中进行9到10个月的细酒糟陈酿。

品鉴

清新的柠檬和矿物音调花束。口感非常芬芳，直接而精致，回味悠长，带有矿物质。

侍酒

在9到11C之间享用。

在3到5年内品尝。

食物搭配

开胃菜

海鲜：生蚝，虾，螃蟹

表彰

专业品酒师：90/100（2019）

