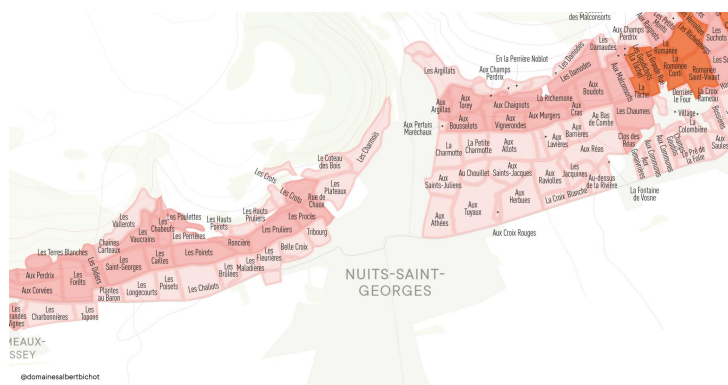




地点  
勃艮第

葡萄品种  
黑皮诺

风土  
黏土石灰岩土地

### 酒款介绍

这个名称起源于勃艮第北部和南部的村庄。葡萄主要来自布罗尚（靠近热夫雷-尚贝丹）和科尔戈兰-孔布朗谢安（努瓦-圣乔治附近）的葡萄园。

### 酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒车间后进行筛选。在温控木桶中发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（15至20%新桶）14至16个月。

### 品鉴

红色和黑色水果花束（黑醋栗，覆盆子，樱桃）在轻微烟熏的背景上。这款葡萄酒在口中同样芬芳，结构良好，单宁非常柔和融化。它的尾韵带有轻微的甘草味。

### 侍酒

在15-16C下提供。  
保质期：3至5年甚至更长。

### 食物搭配

Terrines et pates, viandes roties ou en sauce (agneau, porc, veau)  
Fromages moyennement corses

肉酱和肉酥，烤肉或炖肉（羊肉、猪肉、牛肉）  
中等浓度的奶酪

