



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
石灰岩土壤，多石和沙土

酒款介绍

位于布尔戈涅著名的白葡萄酒产区之一的夏沙涅-蒙哈舍位于博恩海岸南部，与默尔索和普利尼-蒙哈舍一起构成了著名的白葡萄酒产区，是勃艮第葡萄酒遗产的珍宝之一。尽管夏沙涅-蒙哈舍以其出色的白葡萄酒

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在温控木桶中进行发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（20至30%新桶）14至16个月。

品鉴

浓郁的花束，带有成熟的红色和黑色水果香气（樱桃，覆盆子...），并带有一些烟熏味，随着时间的推移会演变成一些辛辣和略带动物气息的味道（皮革，麝香..）。口感丰盈，具有特色的矿物质和成熟的丹宁。收尾宜人，持久而芳香。

侍酒

15-16C供应。
储存：3至5年或更长时间。

食物搭配

肉类（红肉和白肉）烤或炖
中度浓郁的奶酪

