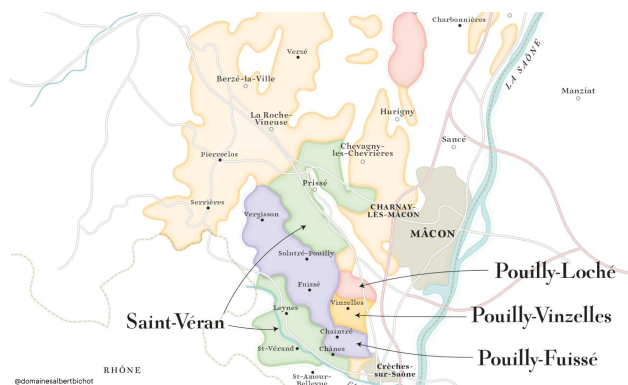




地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

灰色泥灰土壤、石灰质泥灰土壤或白垩土坡地上的粘土。

酒款介绍

这片位于勃艮第南部、马孔内的葡萄园环绕着普伊-富瑟。它的南部与博若莱接壤，占据着著名的苏吕特罗什山脉的一侧。

酿造/陈酿

酒精发酵和酵母悬浮培养：80%在不锈钢罐中，20%在橡木桶中进行8至9个月的陈酿。

品鉴

精致花香花束，融合了白花和成熟水果（桃子，梨）以及新鲜杏仁的香气。口感圆润，带有美丽的矿物质。平衡、结构良好且慷慨，收尾清爽。

侍酒

在11到13C间享用。年轻时可品尝果味，或者保存3至5年。

食物搭配

鱼类和精致的海鲜
白肉和烤禽肉或淡汁菜

表彰

James Suckling : 90/100 (2021)

葡萄酒观察家 : 88/100 (2020)

葡萄酒观察家 : 90/100 (2019)

