



地点  
勃艮第

葡萄品种  
霞多丽

### 风土

基姆里阶的粘土石灰岩土壤  
葡萄园面积：28 ha  
葡萄植株平均年龄：38 years old



### 酒款介绍

在勃艮第北部，离欧塞尔不远，夏布利产区大约延伸15公里，围绕着同名的市镇。这个地区的葡萄栽培要归功于庞蒂尼修道院的修士们。该庄园的葡萄园（28公顷分布在34个小块地里）种植在相对较低（5%至20%）的坡地上，朝向各不相同。因此，

### 酿造/陈酿

酒精发酵在恒温不锈钢罐中进行。在不锈钢罐中进行10到11个月的酵母悬浮培养。

### 品鉴

优雅复杂的花束，结合浓郁的柠檬蜜饯和精致的白花香气。直接、精细、活泼的结构，以矿物质的收尾，带有咸味和碘味。

### 侍酒

在9至11C之间享用。在3至5年内享用。

### 食物搭配

开胃菜  
海鲜：生蚝、虾、螃蟹

### 表彰

James Suckling：89/100（2022）  
Tim Atkin：90/100（2020）  
Wine Spectator：89/100（2019）

