



地点  
勃艮第

葡萄品种  
黑皮诺

风土  
黏土质石灰棕壤



### 酒款介绍

勃艮第著名产区，无论是规模还是声誉，吉维-尚贝丹都以其多样的土壤而闻名。这里没有白葡萄酒，只有种植黑皮诺葡萄。"埃沃塞尔"气候位于产区的最北端，山顶上。它的海拔高度，东面的暴露和梯田位置赋予它一定的张力，增强了葡萄

### 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（25至35%为新桶）14至16个月。

### 品鉴

复杂的花束，散发着红色水果（草莓，樱桃...）的香气，伴随着微妙的烤面包、香草和甘草味。口感丰富饱满，平衡良好，丰富的酒体被细腻的单宁结构平衡。此外，它还展现出一种愉悦的矿物质感，这是由其朝东的高山脊

### 侍酒

15-16C。保存：5至7年或更长时间。

### 食物搭配

烤肉或酱汁（牛肉，羊肉，野味）  
中到浓郁的奶酪

### 表彰

Jasper Morris : 90-92/100 (2022)  
Tim Atkin : 93/100 (2020)  
Jancis Robinson : 16++/20 (2019)  
Decanter : 93/100 (2018)

