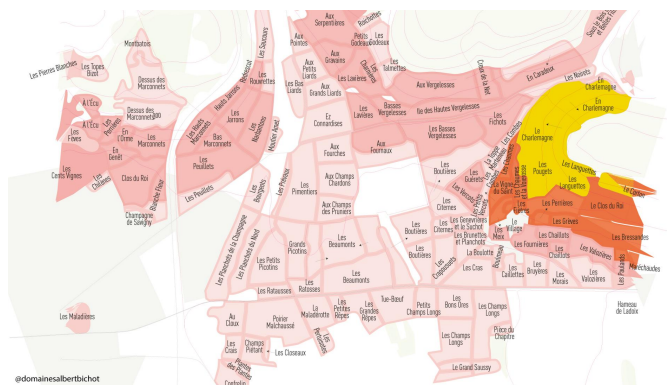




地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
粘土石灰岩土地

酒款介绍

位于布尔战斗海岸的中心地带，Chorey-Les-Beaune镇毗邻Savigny-Les-Beaune和Aloxe-Corton，主要生产红葡萄酒。土壤是粘土石灰岩，在一个富含卵石的古老冲积扇上，排水良好。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄在酿酒厂到达时进行筛选。在温控木桶中进行发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（15至20%的新桶）14至16个月。

品鉴

精致的花束，带有成熟的红色水果（樱桃，覆盆子...）的香气，还带有一些烤过的味道，随着时间的推移会转变为一些辛辣和略带动物气息的味道（皮革，麝香）。口感柔顺圆润，有着细腻丝滑的单宁结构支撑。收尾细腻，微妙地芬

侍酒

15-16C。保质期：3至5年或更长。

食物搭配

烤制或炖制的红肉和白肉
中等浓郁的奶酪

表彰

Wine Spectator：90/100（2020）

Wine Enthusiast：91/100（2018）

