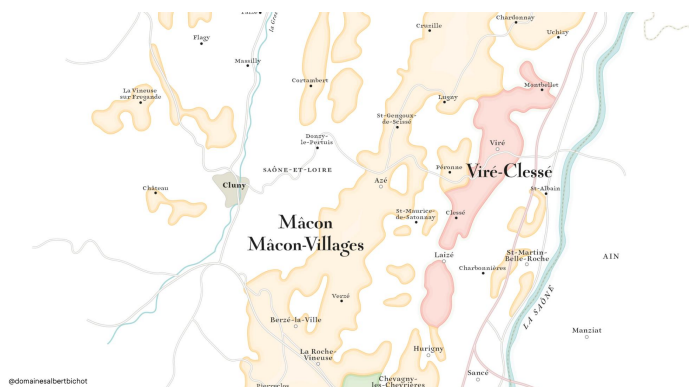




地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土
含石灰岩基质的粘土砂岩土壤。

酒款介绍

气候Les Charmes位于马孔卢尼（Macon-Lugny）产区中心的一个205公顷的著名的石灰岩高地上。其南南东方向使其能够获得最佳的日照。

酿造/陈酿

酒精发酵和在细毛上陈酿：80%在不锈钢罐中，20%在橡木桶中，持续8至9个月。

品鉴

花束散发出新鲜的水果（桃子，杏子）和柑橘的香气。口感丰富，清新，余味悠长。

侍酒

在11至13C之间享用。年轻时品尝水果味或保存2至3年。

食物搭配

鱼类和简单烹调的海鲜
白肉和烤或淡汁肉禽

表彰

詹姆斯萨克林：89/100（2022）

蒂姆阿特金：89/100（2020）

贾斯珀莫里斯：86/100（2019）

