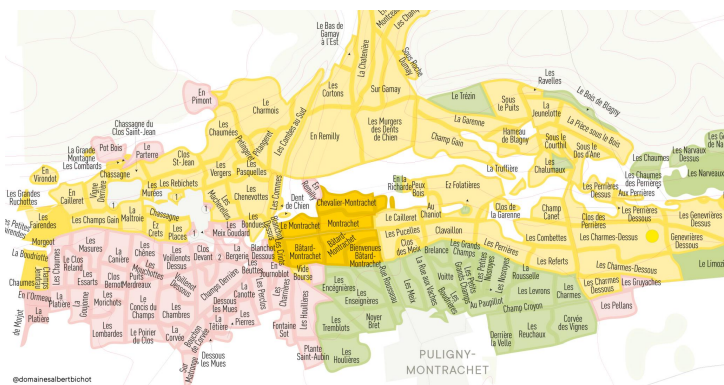




地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

黏土石灰岩土壤，局部含有泥灰岩

酒款介绍

博恩山脉的中心部分有一个地区，适合生产顶级白葡萄酒，而普里尼-蒙哈赤无疑是其中最辉煌的代表之一。这片葡萄园以其白葡萄酒而闻名于世，位于北部的默索和南部的夏尚-蒙哈赤相邻。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄筛选，轻轻榨取并保持果实的完整性。在橡木桶中进行酒精发酵并在酵母渣上陈酿（20至30%新桶），持续14至16个月。

品鉴

花束具有极高的细腻度，带有花香（山楂），干果味（杏仁，杏子），逐渐转变为水果蜜饯。口感圆润而结实，是一款极具和谐的葡萄酒。至于它的收尾，则是悠长而清爽的。

侍酒

在12至14C之间享用。
可年轻时品尝果味，或者保存3至5年甚至更久。

食物搭配

鱼类和精致烹饪的海鲜
烤或煮汁家禽和白肉

表彰

Wine Spectator：90/100（2019）
Wine Enthusiast：92/100（2018）
Decanter：89/100（2018）

