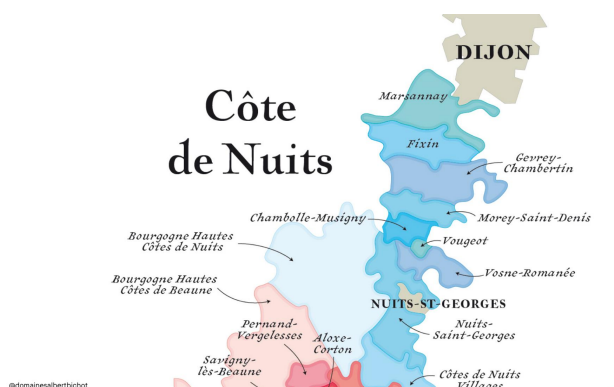




地点  
勃艮第

葡萄品种  
黑皮诺

风土  
黏土石灰岩土地

### 酒款介绍

在勃艮第葡萄酒区的中心科多尔，生产着该地区最负盛名的葡萄酒。为了彰显这些非凡的土地，地理标志科多尔于2017年诞生。勃艮第科多尔产区的葡萄酒受到比勃艮第产区更严格的生产条件限制（产量更低，种植密度与村庄产区相同，葡萄园仅位

### 酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在恒温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）10至12个月。

### 品鉴

优雅的花束，散发着红色和黑色小水果的香气（覆盆子，黑醋栗...）。口感柔滑且美味，呈现出温和而平衡的基调，最终留下淡淡芬芳的余味。

### 侍酒

在14-15C下享用。年轻时享用水果味或保存3至5年。

### 食物搭配

烤制或烩制的红肉和白肉  
中等浓郁的奶酪

### 表彰

Jasper Morris : 88-89/100 (2022)

Jancis Robinson : 15,5/20 (2021)

James Suckling : 92/100 (2020)

