



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土

粘土石灰岩土壤含白色泥灰。
葡萄园面积：0,33 - 0,33 ha
葡萄植株平均年龄：35-41: 35-41 years old



酒款介绍

坐落在布尔戈尼亚著名的美索地区中心地带，默尔索是布尔戈尼亚最著名的村庄之一。以其白葡萄酒而闻名，它也拥有一些更适合黑比诺葡萄的土地。我们的葡萄园就位于默尔索北部，距离沃尔奈的桑特诺葡萄园不到400米。

酿造/陈酿

手工收获，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。木桶发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（20至30%为新桶）14至16个月。

品鉴

花束细致而精致，散发着红色水果（樱桃，覆盆子...）和花香（玫瑰，紫罗兰...），再加上轻微的木质味。口感丰盈，圆润，口感细腻，收尾柔滑且芳香。

侍酒

在15-16C下饮用。保存：3至5年或更长时间。

食物搭配

红肉和白肉烤或炖
味道适中的奶酪

