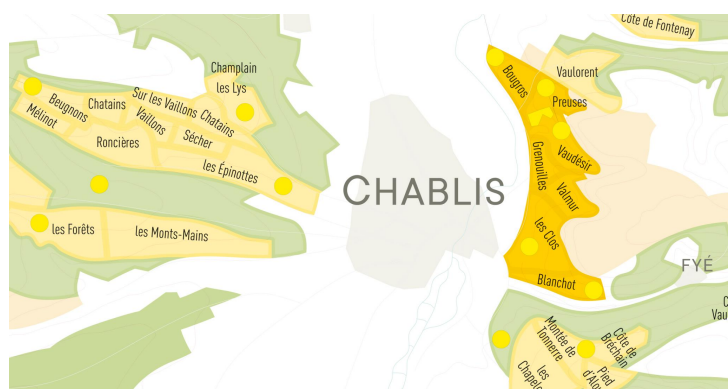




地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土

泥灰质或砂质的棕色硬石灰质土壤或泥灰质和砂质的波特兰土。



酒款介绍

在勃艮第，尤纳省，小夏布利产区的葡萄园主要位于夏布利的北部和西北部。它们通常种植在高地或轻微的斜坡上。

酿造/陈酿

酒精发酵在恒温不锈钢罐中进行。在不锈钢罐中进行7至8个月的细酵母陈酿。

品鉴

鲜花和柑橘清新的芳香，轻微的矿物质底调。圆润而迷人的口感，带有美丽的活力。

侍酒

在9到11C之间享用。
在两年内享用，以保留水果的乐趣。

食物搭配

开胃菜
海鲜拼盘

