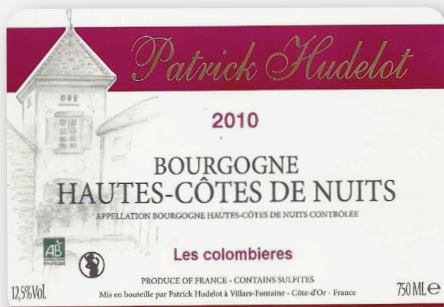


BOURGOGNE 勃艮第



Nez fruité de cerises noires classique des jeunes Gevrey-Chambertin. Robe lumineuse, couleur dense rubis cœur de perdrix. L'attaque en bouche est franche, pleine de souplesse, d'un fruité ample et généreux. C'est le terroir ainsi que la conduite de la viticulture qui donnent à ce vin tout son charme. C'est un vin de soif à partager entre amis lorsqu'on est d'humeur conviviale.

黑樱桃的水果香味。盖芙瑞-香柏坛新酿红酒的传统工艺。红宝石色，色泽艳丽。入口温和，果味丰富。是香柏坛的地理环境与天然的葡萄栽培方法赋予了这款酒特有的魅力。是一款用于交际宴会，与亲朋好友一起分享的酒。这款酒遵循健康理念，清淡有助消化。

Fruity nose of black cherries, classical of young Gevrey-Chambertin. Bright robe, dense dark ruby colour. First approach in the mouth is immediate, fruity, ample and generous. Both the soil and the conducting of vine growing give this wine all its charm. It's a light wine to drink in the mood for friendship.

HAUTES-CÔTES DE NUITS

“Les Colombières”

Domaine Patrick Hudelot

夜山坡高地 “莱斯-格伦比斯”

派崔克-余得乐 酒侯

原产地命名 - Appellation

夜山坡高地AOC。城堡原装。红酒

Hautes-Côtes de Nuits AOC. Château bottled. Red wine

地理位置 - Location

勃艮第中部，位于夜山坡西部地区，海拔300米。理想的采光环境

In the heart of Burgundy, West of the Côte de Nuits, 300 m high
Ideal sunny location

葡萄原料 - Vine

黑皮诺。葡萄树平均树龄30年。(葡萄园历史悠久)

Pinot noir, average age of 30 years (old vineyards)

土壤 - Soil

石灰质粘土。(勃艮第红酒的典型土壤)

Calcareous, mail and clay (typical of red Burgundy)

葡萄园 - Vine growing

葡萄天然栽培AB标签

Biological vine growing label (AB)

年份 - Vintages available to buy

2010 12.5 度 12.5°

发酵 - Vinification

控温桶发酵21天。捕酿工艺。(为了提炼出最佳的色泽，果香和酒体)

21 days vinification in thermoregulated barrels (with driving-in and driving-up operations to a better extraction of the fruit)

熟成 - Maturation

不锈钢桶藏酿9个月

9 months in stainless steel barrels



in the Mood for Wines 杯酒人生 A cœur et à vins