



Hervé Kerlann

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

The Vineyard

Annual production 6 000 – 8 000 bottles

年間生産量：6,000~8,000本

Grape variety Pinot Noir

ブドウ品種：ピノ・ノワール

Soil Clayey and chalky 土壌：粘土質と白亜質

Average Vine Age 30 years 樹齢：30年

Situation Vines are located in the village of Monthélie on the other side of the wood that

top off the village of Volnay. It is the finest land to be classified as Hautes-Côtes de Beaune.

位置—ぶどう畑はモンテリー村の森の側にあり、森を隔ててヴォルネイ村になる。
オート・コート・ボークヌに格付けされる中でも素晴らしい位置にある。

Winemaking

Grapes are 100% de-stemmed after sorting.

Pre-fermentation maceration (12°C) for 3 days.

Fermentation in open vats, temperature controlled with pumping-over and punching of the cap twice

a day. Wines are put in barrels by gravity.

Ageing 12 months in oak barrels, 40% new.

Complete malolactic fermentation. Light filtration, light use of SO₂.

醸造—完全に除梗されたブドウを使用。

予備発酵は12°Cで3日間、

発酵はオープンタンクで、ルモンタージュや

1日に2回果帽を付きくずし色とフレーバーを抽出させる。

熟成—12ヶ月の樽熟成（うち40%は新樽）

木樽の中でマロラクティック発酵

軽く澱引きと少量のSO₂を加えてから瓶詰。

Tasting Notes & Awards

2012

Color Crimson color with purple hints **Aromas**

Morello cherry nose with blackcurrant and liquorice notes **Taste** Juicy fruit driven, this elegant wine is fresh with a good concentration.



Gold Medal at Concours
Gilbert & Gaillard, 2013



Prix d'Excellence des Hautes-Côtes,
2014

Food matching Grilled meat - charcuterie - meat terrine - cheese

Serving Temperature 15°

PRODUIT DE FRANCE



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
APPELLATION BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE CONTROLÉE

HARVESTED, VINIFIED, AGED IN BARRELS AND BOTTLED BY
Hervé Kerlann

AT CHATEAU DE LABORDE - 21200 COTE D'OR - FRANCE

テイスティング ノート

色：わずかに紫がかった深紅色。
香り：最初はモレロチェリーやイチゴの香り。
次第にブラックベリーや甘草やスパイスの香り。
味わい：シルキーなアタックで赤いフルーツの風味。
とても綺麗でシャープな酸味で余韻が長い。

受賞歴

2013 金賞 ジルベール&ガイヤール

2014 オート・コートエクセレンス賞

合わせる食事：グリルした肉、
ハムやソーセージ、サラミ等、
肉のテリーヌ、チーズ

供出温度：15°C

Hervé Kerlann - Château de Laborde 1, route de Géanges - 21200 Meursanges

Tél: (33) 03 80 26 59 68 - Fax: (33) 03 80 26 59 69 - Email: kerlann.herve@wanadoo.fr

www.herve-kerlann.com