



Hervé Kerlann

The Vineyard : ブドウ畑

Annual production 9 500 bottles

Grape variety Pinot Noir

Soil Clayey and chalky

Average Vine Age 45 years

Situation The vines come primarily from Santenay and Echevronne villages.

年間生産量 : 9500本
ブドウ品種 : ピノ・ノワール
土壌 : 粘土質と白亜質
樹齢 : 45年
サントネイとエシュヴロンヌ村の葡萄えを使用。

Winemaking : 醸造

ブドウは選別の後100%除梗。発酵の前の醸しは12°Cで3日間。温度調節のできるタンクで1日2回ルモンタージュを行いながら発酵。ワインは重力によって樽詰 (小樽) : 熟成

.....

Grapes are 100% de-stemmed after sorting. Pre-fermentation maceration (12°C) for 3 days. Fermentation in temperature controlled vats with pumping-over and punching of the cap twice a day. Wines are put in barrels by gravity.

フリーランワインとプレスワインは別々に熟成。オーク材の樽で12ヶ月熟成 (新樽30%)。マロラクティック発酵。フィルターリング (ソフト) 後、瓶詰。微量のSO2を添加。

Ageing Free-run wine and press wine are aged separately. 12 months in oak, 30% new. Complete malolactic fermentation. Bottling after a soft filtration, very little use of SO2.

Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Fût de Chêne

フュ・ドウ・シェーヌ

Tasting notes & Awards

.....

: テイスティングノート&受賞歴

2013

Color Deep ruby red **Aromas** Notes of ripe red fruits, cassis and raspberries **Taste** The mouth is round with cherry aromas and well-integrated toasted notes.



Gold Medal at Concours Gilbert & Gaillard, 2015

2013

色 : 深いビーレッド
香り : カシスやラズベリーなど赤い果実の香り
味 : あふれるダークチェリーと非常に洗練された香ばしい風味
シルベール&ガイヤール2015 金賞

2012

Color Intense red **Aromas** Red fruit notes of blackcurrant and blueberry **Taste** Ample, this wine expresses an interesting aromatic complexity.



Decanter Asia Wine Awards 2014, Bronze medal - Gold Medal at Concours Gilbert & Gaillard, 2014

Food matching Grilled meat – duck

フード・マッチング : グリルした肉ー鴨等
供出温度 : 15°C

Serving Temperature 15°

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

