



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Sparkling Pinot Noir

Fizzy & Fruity

The Vineyard

Annual production 2 600 bottles
年間生産数：2,600本

Grape variety Pinot Noir

ブドウ品種：ピノ・ノワール

Situation Vines are located at the Château de

Laborde 収穫地：フランス南部
シャトー・デ・ラポルデ周辺

Winemaking

Fermentation in tanks for 8 months at Château de Laborde. No second fermentation. Wine is then transferred in a pressured tank for a CO2 injection (realized by a gasification specialist), as well as a sugar addition and followed by little use of SO2. The “Sparkling Pinot Noir” will rest for a week in tank before bottling

ワイン醸造
シャトー・デ・ラポルデにあるタンクで8ヶ月発酵。
炭酸ガス注入のスペシャリストによって加圧タンクに移動。
加藤と少量のSO2を注入。
”スパークリング・ピノ・ノワール”は一週間タンクで休ませた後瓶詰。

Tasting Note

Color Red cherry **Nose** Wild strawberry picked during an early morning of June **Taste** This fizzy more than sparkling wine gives a unique experience: it is like biting in a fresh strawberry with a nice sweet juice that overflows your mouth.

テイスティング・ノート
色：チェリーの様な赤色。香り：6月朝早くに摘んだ新鮮な野イチゴの香り。
味わい：まるで新鮮でジューシーなイチゴをかじったような味わい

Food Matching Aperitif and dessert of red fruits or chocolate

合わせる食事
アペリティフや赤い果物のデザートやチョコレートと共に

Serving Temperature 6 - 8 °

供出温度：6-8°C

*Tickling the tongue and waking up
the palate*



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 : contact@herve-kerlann.com
www.herve-kerlann.com