



Hervé Kerlann

The Vineyard

.....

Annual production 6 000 – 8 000 bottles

年間生産量：6,000～8,000本

Grape variety Chardonnay

葡萄品種：シャルドネ

Soil Kimmeridgian limestone

土壌：キンメリジャン質石灰岩

Average Vine Age 30 years

樹齢：30年

Winemaking

.....

Traditional vinification. Pressing, cold settling, fermentation at 18°C in stainless steel tanks with a controlled temperature.

伝統的な醸造方法。压榨後低温で落ち着かせ、18°Cに温度調節されたステンレスタンクで発酵。

Ageing In stainless steel tanks with one pumping over of the lees to nourish the typicity of the Chablis. Complete malolactic fermentation.

ステンレスタンクで醸造中に澱と混じるように攪拌。マロラクティック発酵。

Chablis

シャブリ

Tasting Notes

.....

2014

Color Pale yellow color and green glints **Aromas** Floral nose and citrus fruits notes **Taste** This wine offers lemon and minerality with a lively finish.

Food matching Shellfish - seafood - charcuterie

Serving Temperature 10-12°

色：緑がかった淡い黄色
香り：花や柑橘系のフルーツの爽やかな香り。
味わい：フレッシュなレモンをかじった様な生き生きとした酸味と豊かなミネラル感。
合わせるお食事：魚介類、ハム・サラミ等
供出温度：10-12°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