



Hervé Kerlann

Mâcon Uchizy

マコン・ウシジィ

The Vineyard 葡萄畑

.....

Annual production 6000 bottles

年間生産量：6000本

Grape variety Chardonnay 葡萄品種：シャルドネ

Soil Chalky 土壌：白亜質

Average Vine Age 30 years 平均樹齢：30年

Location Vines face East and are located in the village of Uchizy, above the land of Héritiers du Comte Lafon.

ロケーション：ウシジィ村にある東向きの斜面。コントラフオンの上にある畑。

Winemaking ワイン醸造

.....

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。圧搾、低温で不純物を沈澱させた後、ステンレスタンクで18°Cを保つように温度調節をしながら発酵。

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

ステンレスタンクの中で澱を攪拌して酵母に含まれるうまみ成分をワインに移行。その後、マロラクティック発酵。

Tasting notes テイスティング・ノート

.....

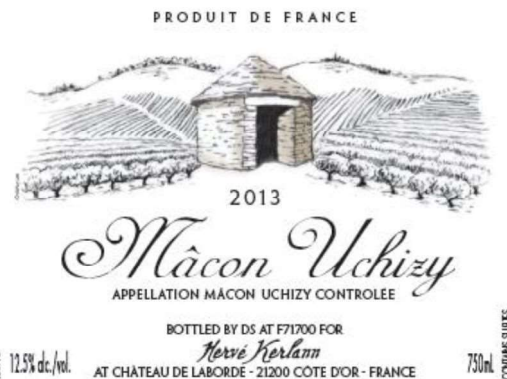
2013

Color Bright golden yellow **Aromas** Notes of white flowers and citrus fruit **Taste** The wine is round with a nice freshness.

Food matching Grilled fish - seafood - poultry

Serving Temperature 12°

色：輝きのあるゴールデンイエロー
香り：白い花と柑橘系の果物
味わい：新鮮な果実味とまるやかな風味
ペアリング：魚のグリル、魚介類、鶏肉
供出温度：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