

CAMILLE GIROUD

— DEPUIS 1865 —



CAMILLE GIROUD BOURGOGNE CHARDONNAY

科米爾·吉魯 勃艮第霞多麗干白葡萄酒

2018年份 12.5%vol

霞多麗非常喜歡土壤重的，粘土的并且深的。
當它被種植在皮利尼·蒙特拉謝和沙薩尼·蒙特拉謝之間時，
它高追求的目標實現了價值。
在科爾頓山丘或波恩海岸，
它還增加了其它的特點與風格。
隨着時間的推移，几个世紀以來，
葡萄種植者已經能夠選出最好的葡萄藤，
比以往任何時候都更能證明：
葡萄品種-土壤-氣候是不可分割的三部曲。

區域風土：

我們精心挑選了在普利尼-蒙哈謝的Corpeau村的
Clos de la Combe，毗鄰普利尼-蒙哈謝，
在波恩海岸和馬孔內的白葡萄。

等級：勃艮第大區

地塊：普利尼-蒙哈謝的CLOS DE LA COMBE

葡萄品種：霞多麗100%

銷售：100%瓶裝銷售

侍酒溫度：

飲用前需要醒酒

在夏天一定要冰鎮后品嚐

2022-2028年最佳飲用期

品鑒筆記：

一款以霞多麗為基礎的柔滑優雅的葡萄酒。

有堅果和葡萄藤的芳香。

混合着蘋果，黃油，一點酸橙的味道，

口感非常絲滑，有礦物香氣，酒體輕盈，

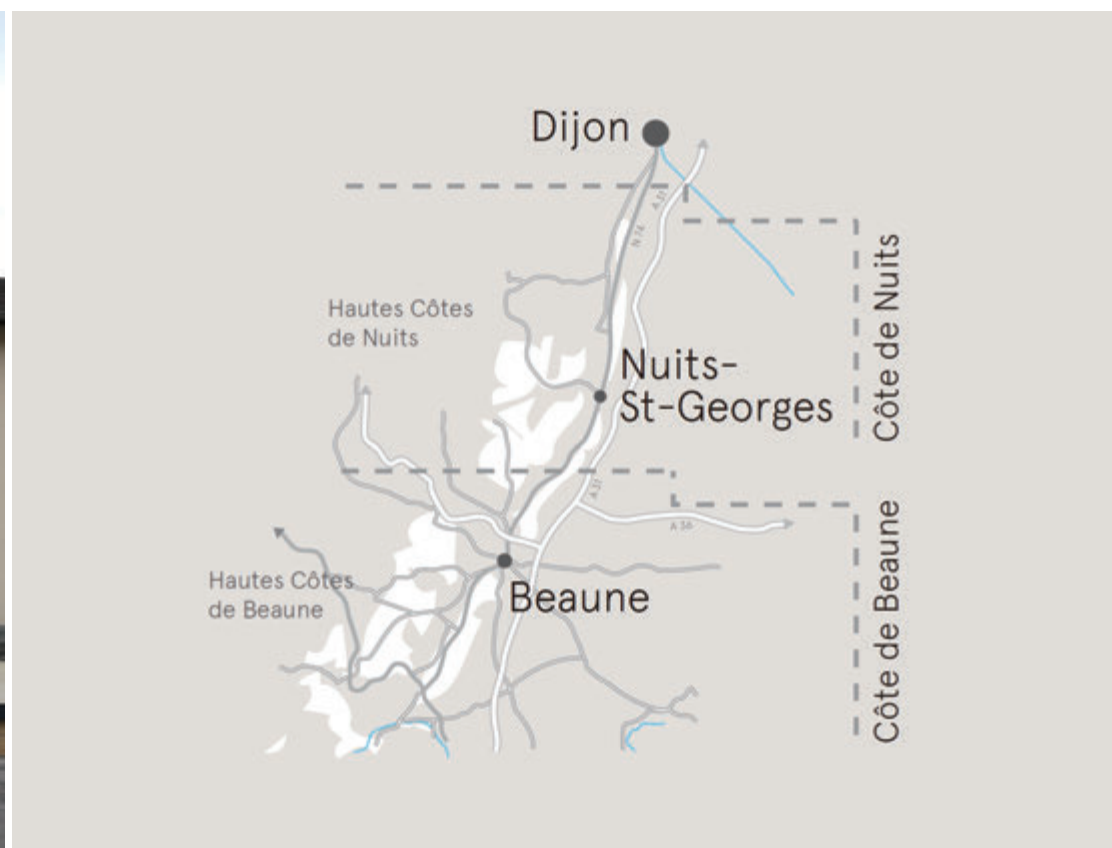
果酸平衡，回味持久。

建議品嚐前進行醒酒。

恆溫儲存：在12-14℃中進行存儲。



◆ A.O.C BOURGOGNE



奧松酒業(上海)有限公司

專注于法國葡萄酒的進口商

☎ 400-839-1979 / 021-54889999

📍 上海市閔行區黎安路1588號

🌐 www.aosongwine.com

✉ twy@aosongwine.com