

VIRE CLESSE "CUVÉE SPÉCIALE" VIN BLANC

安德烈·邦霍姆 維克萊 '窖藏' 干白葡萄酒



2020年份 13.5%vol

在1956年，
安德烈·邦霍姆和他的妻子吉賽爾創建了這個酒莊，
當時占地4公頃，由安德烈的父親約瑟夫·邦霍姆命名。
酒莊種植有機葡萄，剛開始并不容易，但是多年來，
安德烈·邦霍姆酒莊憑借其超高的葡萄酒釀造技術和
對質量的一貫重視而贏得了一流的聲譽。

50多年來，
安德烈·邦霍姆酒莊在Mâcon產區發揮了重要作用，
不僅是莊園灌裝的先驅，
而且是聖盧瓦爾河畔葡萄園獨立者組織的聯合創始人，
也是承認法定產區維爾·克萊的聯合發起人。

酒莊是家族產業，
目前由安德烈·邦霍姆的女兒杰奎琳和女婿埃里克·帕爾塞
以及他們的兒子奧雷利安和約翰共同管理。
該莊園面積12公頃，土壤是粘土-石灰石，
酒莊種植98%的是霞多麗和2%的佳美。

酒莊葡萄酒產自45年-75年的不同地塊，
這些地塊處于小山中間和山頂上，
土壤是粘土和石灰岩。
在不銹鋼大桶和橡木桶中進行12個月的釀造，然後裝瓶。

產區：維克萊(Viré-Clessé)
葡萄品種：霞多麗100%
銷售：100%瓶裝銷售
包裝：6支裝紙箱

侍酒溫度：
飲用前需要醒酒
夏天一定要冰鎮後品嚐
2024-2030年最佳飲用期

恆溫儲存：在12-14°C中進行存儲。

品鑒筆記：

此款酒是一款多樣性的葡萄酒，果味濃郁，結構複雜，
可以在餐前享受，也可以與魚肉搭配。

顏色：綠金色，帶金色高光。

氣味：氣味清新，帶有成熟的黃色水果和榛子的香氣。

礦物質氣味明顯，優雅。

口感：口感豐富，有水果和榛子的味道，酒體結構反映了葡萄樹
的年齡和低產量。陳年的葡萄藤使得余味圓潤，礦物質氣息
明顯，香氣持久，回味平衡。



◆ A.O.C BOURGOGNE VIRÉ-CLESSÉ



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

