

VIRE CLESSE "VIEILLES VIGNES" VIN BLANC

安德烈·邦霍姆 維克萊‘老藤’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。

區域風土：

酒莊葡萄酒產自70年-90年的不同地塊，
土壤是紅色和白色粘土，有時也有石灰岩底土。
因其地塊年代古老所以能展示出高度的專注和複雜性。

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

夏天一定要冰鎮后品嚐

2024-2030年最佳飲用期

恆溫儲存：在12-14℃中進行存儲。

品鑒筆記：

這款葡萄酒出現在很多最負盛名的餐桌上。
傳統的釀酒工藝，發酵成熟是在橡木桶中進行的，
使用的是本土酵母和細菌，時間是20個月。

顏色：綠金色，帶金色高光。

氣味：濃郁優雅的香氣，帶有面包、榛子和白色花朵的香氣。

口感：豐富而複雜，帶有新鮮黃油、成熟水果和香料的味。

礦物質氣息明顯，香氣持久，新鮮並且回味平衡。

配餐：可與扇貝、醬魚、奶油家禽等搭配食用。



◆ 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

