



一個五百年歷史的釀酒師的故事

BEAUJOLAIS BLANC « CLOS DU VIEUX BOURG »

博若萊白酒 「老城鎮園」



葡萄品種 100 % 夏多內, 法國的AOC (原產地命名控制)

泥灰質的土質



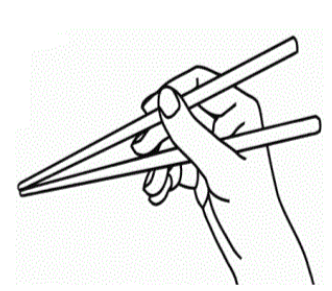
HVE (高環境價值): 我們自從2020年的葡萄收成得到高環境價值的認證包含整個葡萄園的栽培。此HVE標籤開發生物多樣性與農業生態學。因此, 此標籤乾脆確認本酒莊目前處於自然、土質、動植物的遵守方針品嘗溫度

傳統釀造法: 低溫發酵在不鏽鋼酒罐中



飲用溫度: 大約10到12度

於博若萊地區科爾塞勒 (Corcelles-en-Beaujolais) 夏多內表達出來它所有新鮮感與礦化性的表現力以及一個美麗的芳香性強烈



此博若萊白酒搭配白肉、魚類、鮑魚、章魚、蝦子等海鮮。此葡萄酒亦適合被用做開胃酒

酒精度: 12,5 %

酸度: 3,5 g

甜度: < 2 g



我們其它的葡萄酒: MORGON « Javernières », MORGON « Côte du Py », MORGON « Cinq Terres », CHENAS « Au Bois Retour », & RÉGNIÉ « Croix Penet »

DOM. DU VIEUX BOURG – 1525 ROUTE DE VILLIÉ-MORGON - 69220 CORCELLES EN BEAUJOLAIS

TEL : +33 (0) 4 26 47 45 57 - CONTACT : VIEUXBOURG@CLOSVIEUXBOURG.FR

RCS VILLEFRANCHE – TARARE 892 225 27