



杜尔特酒庄

精品酒窖

产区	布拉耶产区
颜色	干红
面积	2,5公顷
土壤	硅质-黏土质、下层为砾石土壤
葡萄植株年龄	30多年
葡萄配比	75%梅乐、25%赤霞珠
收获	35到 38公石每公顷
产量	13000瓶
酿造	这是专门挑选出的一小片葡萄园地，精心细致的葡萄植株修剪，葡萄串的精心挑选。葡萄手工收获后对葡萄串进行细致的筛选，去梗。之后进行8到10天的酒精发酵，用特殊的方式让葡萄皮充分的与葡萄汁接触以便让葡萄酒有更多的质感，酒体更加的结实。进行3到4个星期的踩皮之后会在30%到50%的全新橡木桶中进行乳酸菌发酵。之后会在橡木桶陈酿12到15个月。
品酒	美丽的酒裙呈优雅的深紫色。复杂的酒香中透出黑色水果的幽香和烘烤烤面包和香草的淡香。这款葡萄酒在口中表现的强烈，酒体浑厚，单宁活泼，在口中留下悠长的酒香，精湛的酿造艺术赋予这款酒非常平横的风格。如能在3到4年之后饮用将会带给您更加愉悦的口感。
配菜	一块上好的牛肉，一盘烤肉再加上这一瓶上等的好酒会带给葡萄酒爱好者无比愉悦的感受，更会让您体会到贵族般的生活。