



杜尔特酒庄

经典酒窖

产区	布拉耶丘
颜色	干白
面积	7公顷
土壤	硅质粘土质、下层为砾石土壤
葡萄植株年龄	15年以上
葡萄配比	80%长相思、20%赛美容
收获	55公石每公顷
产量	50000瓶
酿造	葡萄收获后对葡萄串进行精心筛选，进行压榨之后在温度控制在18度的恒温不锈钢的酒槽中进行酒精发酵，之后会在酒槽中培育6个月。
品酒	美丽的酒裙呈金黄色并闪现出微绿色的光芒。醇香扑鼻，酒香浓郁呈现出馥郁柑橘水果类的清香和馥郁白色花香。
配菜	可以和开胃菜，主菜，三文鱼薄片和其它海鲜一块饮用。它和烤鱼，牡蛎一块引用会显示出它优雅的风格。尤其是和蒸，烤类的菜肴一起饮用更会让你体验到绝妙的口感。