



杜尔特酒庄

奢华酒窖

产区	布拉耶丘
颜色	干白
面积	5公顷
土壤	硅质黏土壤、下层为砾石土壤
葡萄植株年龄	20年以上
葡萄配比	100%长相思
收获	45到 50公顷每公石
产量	33000瓶
酿造	葡萄收获，精心的筛选之后在酒槽中浸泡12个小时。然后在橡木桶中进行酒精发酵。然后会在橡木桶中沉酿9个月。在陈酿的同时会定期的对葡萄酒和酒沉淀搅拌这样会使酒体更加结实。
品酒	金黄色的酒裙闪现出金色的光芒。酒液明亮透彻。浓郁的酒香中透出适宜的酒香和淡淡花香。你会从中找出芒果，荔枝，柚子等水果的香气。轻摇晃一下酒杯它会散发出优雅的香草淡香和烧烤的淡香。酒体浑厚，淡淡的木香给这款酒带来了更加美妙的风格。
配菜	这款酒可以和开胃菜，所有的热菜，鹅肝酱和鱼肉一起搭配饮用。也可以和其他的肉类一起饮用，跟扇贝一起饮用更能显示出它的优雅风格。