



# 杜尔特酒庄

## 姐妹酒窖

产区	布拉耶丘产区
颜色	干白
面积	3公顷
土壤	硅质 黏土质、下层土壤为砾石土壤
葡萄植株年龄	15年以上
葡萄配比	70%长相思、20%赛美容、10%密斯卡黛
收获	50公石每公顷
产量	20000瓶

**酿造** 在16度的恒温不锈钢的酿酒槽中酒精发酵12天左右，然后在不锈钢的酒槽中培育2个月。

**品酒** 这款酒所体现的醇香明显的表现出长相思葡萄品种的风格。醇然的酒香中透出淡淡的花香和矿物清香。我们还可以从中找出柑橘类水果和异国水果清香。这款酒结构平衡，宽厚的口感会给你柔顺丝滑般的感觉。

**配菜** 入口清爽而又细腻，会使开胃菜更加的可口。它可以跟所有的海鲜(龙虾，虾，蟹)搭配饮用。它的搭配饮用会使海鲜烧烤更加的美味可口。