



杜尔特酒庄

姊妹酒窖

产区	布拉耶丘
颜色	干红
面积	10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	80%梅乐、20%赤霞珠
收获	50公石每公顷
产量	65000瓶
酿造	葡萄收获后100%去梗，然后在温度在28到30度的恒温酒槽中进行酒精发酵和乳酸菌发酵。之后会在不锈钢的酒槽中培育6个月。
品酒	优雅的酒裙呈亮紫色。这款积聚魅力的干红呈现出红色水果的幽香。它酒体轻盈，柔和，入口如天鹅绒般的柔软。这款酒以它清爽的口感，醇郁的酒香被众多消费者所喜欢。它比较适合于在酒体年轻的时候饮用。
配菜	这款优雅的葡萄酒在任何时候饮用都可以完美的表现出它完美的风格，它特有的风格很容易跟所有的菜肴搭配饮用。跟白色或红色肉类菜肴一块饮用更能表现出它的魅力风格。