



# 杜尔特酒庄

## 奢华酒窖

产区	布拉耶丘
颜色	干红
面积	7公顷
土壤	硅质黏土壤
葡萄植株年龄	25年多
葡萄配比	85%梅乐、15%赤霞珠
收获	45公石每公顷
产量	40000瓶
酿造	葡萄达到一定的成熟度时进行采摘，然后手工对葡萄精心的筛选。完全的去梗之后会在温度控制在28到30度的酒槽中酒精发酵8到10天，然后在酒槽中浸泡15到25天，之后会在30%全新的橡木桶中陈酿12个月。
品酒	深紫色的酒裙透出红宝石的幽光，优雅舒适的酒香中透出黑色水果的幽香并伴有淡淡的烘烤过木头的幽香。轻摇酒杯葡萄酒会散发出黑色水果酱的味道和一些烧烤的味道。它在口中会呈现出强烈的口感，单宁活泼，酒体活跃。精心细致的酿造方式使得它表现出平衡的风格。这款酒如果在3到4年之后饮用将会给您带来更加美妙的口感。
配菜	这是一款非常适合于朋友聚会饮用酒，跟烤肉和牛肉一起饮用更会给葡萄酒添加美妙的口感。