



# 杜尔特酒庄

## 经典酒窖

产区	布拉耶丘
颜色	桃红
面积	3公顷
土壤	硅质黏土质、下层为砾石土壤
葡萄植株年龄	20年以上
葡萄配比	50%梅乐、50%赤霞珠
收获	50公顷每公石
产量	20000瓶
酿造	在12小时的浸泡之后进行压榨，根据不同的葡萄品种我们会分开进行葡萄酒精发酵。葡萄酒就是混合这些葡萄品种的结果，也就是这些葡萄品种的配比赋予葡萄酒特有的风格。
品酒	酒香丰富，富有红色水果的幽香和花香。它会给你一种舒适，清凉的口感，这是一款可以在任何时间饮用的葡萄酒。
配菜	可以和开胃菜和烧烤类的食物一起搭配饮用，也可以和意面和海鲜饭一起饮用。