

Réserve de Famille DUCOURT

家族珍藏系列葡萄酒象征了我们家族的荣誉与诀窍，用精巧的技术酿造来自于最佳风土的葡萄，家族历经六代致力于将愉悦与品质完美结合，并注入我们的葡萄酒中。

BORDEAUX



最初，我们将每年质量最高的葡萄分拣出来，单独进行陈酿，赋予其最细致的呵护来生产高质量的葡萄酒。

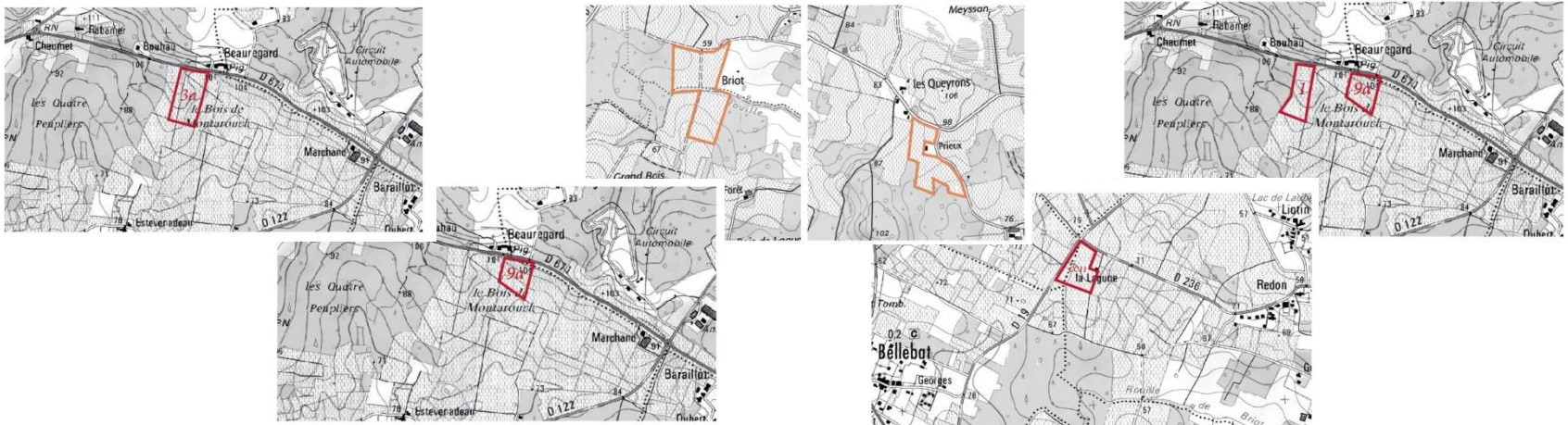
在经过了几个月的陈酿以后，这批年份特酿被装瓶并被小心地储藏在我们的酒窖中。它们通常被献给家族里的新生儿和老人，以及作为庆祝生日时的佳酿。同时他们也可搭配平日的餐食，不管是与家人或朋友分享，还是在商业聚会中，这系列的葡萄酒都是最佳的选择。

渐渐地，家族典藏系列受到了越来越多的关注，我们开始将它分发给一些来到酒庄参观的客人，朋友和销售给少数餐厅。一批这系列葡萄酒的忠实顾客慢慢地积累了起来，来自于他们的支持促使我们在往后逐年增加家族珍藏系列的装瓶量。



每一年，我们从位于两海之间产区的葡萄园里挑选出质量最高的葡萄用来制作我们的家族典藏，在波尔多产区划分里，这里的绝佳风土创造了许多“隐藏的宝石”，他们甚至可以与许多“大牌列级庄”媲美。

我们精细的挑选出质量最高的果实，根据每一个不同的年份，我们挑选出最具有潜力酿造好酒的葡萄来制作家族典藏系列葡萄酒。在酒瓶的背标里，您可以看到标注了葡萄拣选田的地图。



这款家族典藏为限量生产，它传承了我们整个家族六代人在实践中获取的精粹。拣选出的高质量葡萄在一个小型不锈钢桶中进行独立酿造。

乳酸发酵过程直接在橡木桶中进行，为了实现与橡木浓郁风味的完美结合。我们的法国橡木全部来自于Nevers, Alliers 或 Vosges 森林。我们要求工匠对橡木桶进行超级柔软的烤制以保留葡萄酒的水果香气。

在陈酿以后，葡萄酒被装瓶并且储存在我们拥有严格温控系统的酒窖里，直到我们认为它们达到了最佳的品尝风味。



品尝笔记：深邃的红色中闪烁着暗暗的微光。馥郁芬芳的第一丝香气展现出了葡萄的成熟老练：黑莓，香料，香草，木头和紫色的花香灌满鼻间。在唇齿之间是成熟的水果，青椒和木质的香气。甜蜜融合的悠长单宁。轻微的酸度使这款酒清新宜人，但也显示了它还比较年轻。

食物搭配：辛辣的食物或浓稠酱汁的肉类，需要一小时左右的醒酒时间。



品尝笔记：清新的黄色酒体折射出金色的光线，酒香细腻精致，烤制和香草的气息承接着清冽的柑橘，刺槐和白桃香气。唇齿之间，圆润的口感被第一丝白色水果和蜂蜜的甜蜜气息包围。它是成熟，优雅的，有着复杂的结构感和完美清新的酸度。香气悠长。

食物搭配：稍微冷藏即可享用，（12° C-14° C ）。作为开胃酒亦是和鱼，海鲜，微辣菜肴，奶酪都很相配。





Réserve de Famille DUCOURT

联系方式：

Jonathan Ducourt

市场销售经理

电话: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

出口贸易经理

电话: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com