



1973 年，都古尔家族买下了这座位于两海产区历史悠久的酒庄，其葡萄园位于一片广阔的向南斜坡上，它特别的地质结构有利于自然排水和葡萄成熟。

### 葡萄园

**产区：**波尔多, 两海之间产区, 法国

**葡萄园面积：**3 公顷

**土壤：**粘土石灰岩

**葡萄种类：**美乐, 赤霞珠

**葡萄园管理：**葡萄修剪, 去萌芽, 疏叶, 绿色采收, 可持续农业

**葡萄园经理：**菲利普 · 都古尔 Philippe Ducourt

### 葡萄酒

**收割：**凉爽的清晨进行机械收割

**浸渍：**根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

**发酵：**最开始生醇发酵 (12 °C), 然后逐步增加温度, 在 20 °C 结束发酵

**陈酿：**在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

**年产：**22 000 瓶

**酿酒师：**杰瑞米 · 都古尔 Jérémie Ducourt

### 风味

**颜色：**亮粉红樱桃色

**香气：**细腻的花香和樱桃的香气

**口感：**均衡伴随着鲜花香味, 在舌根有良好表现

**餐酒搭配：**开胃酒, 鱼, 海鲜