

Reserve de Famille DUCOURT

都古尔老藤佳酿



起初，我们是打算保留下最好的田地，以平均 70 岁以上藤龄的葡萄酿酒，以最大的努力生产出最优秀的葡萄酒。

随后历经两年的陈酿，当年的葡萄酒被装瓶后小心的储存在酒窖里。只有在我们庆祝生日的时候，或是向长辈们表示致敬，感谢他们为葡萄酒生产的付出的时候，才将这批酒拿出来。这些酒能给予佳肴以愉悦，无论是与家人，朋友或者生意伙伴。

现在，人们对这款酒的兴趣越来越大，我们也开始向来酒庄参观的客户，我们的朋友和指定酒庄出售。随着时间的推移，一群对这款酒忠实的客户已经形成了，当然，我们每年也会开始多生产一点这款酒。

葡萄酒

收割：每年都甄选出最好的土地，并在凉爽的清晨收割

浸渍：发酵前冷浸泡24至48小时

发酵：在 26℃ 下，温控热调节钢桶里进行发酵，然后换桶，在 30℃ 下引入大型发酵桶槽酿造三周。之后运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁

陈酿：乳酸发酵并在橡木桶里陈酿 12 个月 (50%新发酵，50%二次发酵)。装瓶后在酒窖里继续陈酿 18 个月以上

风味

颜色：暗色调的深红色

香气：混合着深色水果，橡木，香草和香料的浓郁芳香

口感：入口鲜活，主要味道有成熟水果和黑胡椒的香味，单宁细腻富有力量，酒体结构优雅且余味悠长

餐酒搭配：红肉，烧烤或带酱汁的菜肴，野味，微辣菜肴，奶酪，巧克力甜点