

# Reserve de Famille DUCOURT

## 都古鳄家族珍藏



酿制都古鳄家族珍藏的初衷是精选源自当年最优质葡萄田的葡萄酿造一款上等佳酿。采用法国橡木桶陈酿而产量少到每个年份仅为数个橡木桶，加之其余所有与酿造相关的必要措施是其品质与成功的保证。

经过 12 个月的陈酿，当年的窖藏在装瓶后被小心地存放于酒窖中。我们用这款酒来庆祝新生儿的出生或是为我们的长辈祝寿。这款酒为家庭、朋友聚会或商务聚餐增添了乐趣。鉴于人们对这款酒的喜爱与日俱增，我们开始向参观酒庄的客户、我们的朋友以及数个餐厅推荐这款酒。时光荏苒，这款酒积累了一批忠实的客户，我们每年自然也会多生产一些。

### 葡萄酒酿造

**采收：**清晨采收

**浸渍：**预发酵冷浸渍 24 至 48 小时

**发酵：**在温控不锈钢桶中调温至 26 摄氏度后进行酒精发酵，再升温至 30 摄氏度进行温和浸渍 2 至 3 周。然后将自流酒汁与酒渣分离并压榨酒渣，再将自流与压榨酒汁分桶保存。

**陈酿：**酒汁在橡木桶（50%新桶、50%一年桶）中完成乳酸苹果酸发酵后进行 12 个月的陈酿。装瓶后在我们的酒窖中至少再陈放 18 个月。

### 葡萄酒品鉴

**色泽：**带有暗色光泽的深红色

**香气：**浓郁的黑色水果、带香草味的橡木与香料的香气

**口感：**入口醇厚而新鲜。以伴有胡椒味的成熟水果为主的味道，单宁饱满而柔和。酒体鲜明而优雅，香气持久。

**餐酒搭配：**烤制或带酱汁红肉类、野味、微辣菜品、奶酪与巧克力甜点