

Reserve de Famille DUCOURT



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，家族珍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。

葡萄酒

采收：选择年度最佳地段，在凉爽的清晨进行采收

浸渍：数小时的果皮浸渍

发酵：在低温环境中（12 °C）开始发酵，随后在 20 °C 左右的环境里，在橡木桶中完成发酵。

陈酿：在法式橡木桶中进行酒泥发酵并且陈酿 6 个月后装瓶。

酿酒师：杰瑞米·都古鳄 Jeremy Ducourt

品尝笔记

颜色：带有金色色泽的浅黄色

气味：微妙的烘烤以及香草气味，伴随柑橘皮，刺槐和白桃的香气。

口感：以白色水果为主，伴随淡淡的蜂蜜风味，口感成熟优雅，酒体结构细腻，结尾时的少许酸味带来清新的口感，芳香持久。

食物搭配：稍微冷藏即可享用（12°C-14°C），可作为餐前酒或搭配鱼类，白肉，微辣菜肴和奶酪。