

# Réserve 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 6 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：**清晨采收精选葡萄田的葡萄

**浸渍：**经过数小时葡萄皮浸渍后榨汁

**发酵：**12 摄氏度低温状态下开始在大桶内进行酒精发酵，然后将酒液注入橡木桶中逐渐升温至 20 摄氏度左右

**陈酿：**在法国橡木桶中含酒泥陈酿 6 个月后装瓶

**酿酒师：**杰瑞米都古鳄

### 葡萄酒品鉴

**色泽：**带有金色光泽的淡黄色

**香气：**带有轻微柠檬皮、柑橘、金合欢花和白桃气息的细腻的橡木与香草香气

**口感：**入口甘甜，口感丰满而新鲜，带有丰富的白色水果的香味与些许蜂蜜的味道。酒体鲜明而优雅，回味微酸而清爽。香气持久。

**餐酒搭配：**稍微冷藏至 12-14 摄氏度享用。适合作为开胃酒或搭配鱼类、家禽、微辣菜品与奶酪