

都古鳄美景城堡

波尔多法定产区

这座历史悠久的庄园位于**两海之间**地区，于1973年被我们家族收购。城堡俯瞰着一片朝南的葡萄园，种植在山坡上。这种特殊的地理位置，加上石灰质黏土的土壤，有利于土壤的自然排水和葡萄的最佳成熟度。

葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

21.80公顷
石灰质黏土

葡萄栽培

可持续农业，HVE3认证。行间种植草和耕作土壤。

酿造

短时间冷浸渍。在温控罐中发酵，然后在不锈钢罐中陈酿。

品鉴笔记

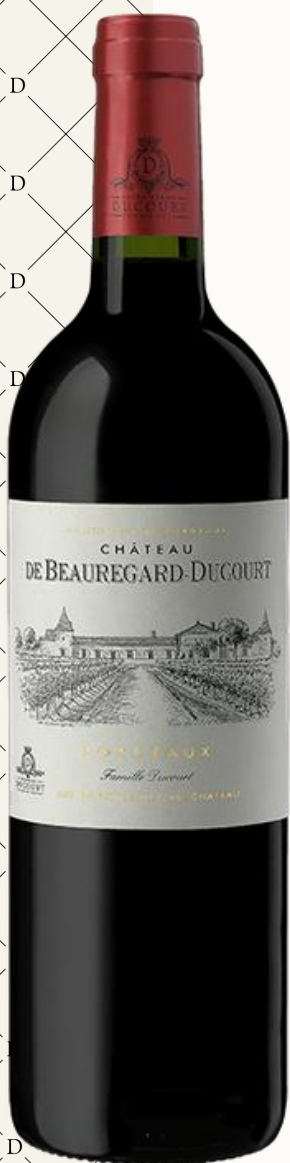
深宝石红色，带有紫色光泽。带有脆爽的红
色水果香气。口感柔顺、轻盈、清新。

佐餐搭配

熟食、小吃、红肉、白肉、奶酪。

品鉴建议

建议饮用温度在16°C至18°C之间。
最好在10年内饮用。



www.ducourt.com