

乐神庄园

圣埃米利永产区

这座历史悠久的庄园于1994年被我们家族收购。它位于蒙塔涅市西部，毗邻圣埃米利永和波美侯拉兰德产区。庄园的土壤为粘土-壤土，缓坡有利于土壤的自然排水。我们在这里为每一个年份酿造出风格独特、优雅和谐的葡萄酒。



葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

16 哈
粘土石灰质

葡萄种植

可持续农业，HVE3 认证。行间留草和耕作。

酿造

短时间冷浸渍，混凝土罐中控温发酵，然后在橡木桶中陈酿12个月。

品鉴笔记

深红色酒裙。成熟的红色水果香气和香草木质香调。口感圆润、浓郁而丝滑。

佐餐搭配

熟食、红肉酱汁或烤肉、硬质奶酪、微辣菜肴。

品鉴建议

建议在16°C至18°C之间饮用。
理想情况下在20年内饮用。



www.ducourt.com