

乐神庄园 - 家族珍藏

蒙田圣爱美隆

这座历史悠久的庄园于1994年被我们家族收购，坐落于蒙塔涅（Montagne）以西，位于圣埃美隆（Saint-Emilion）和拉朗德-德波美侯（Lalande-de-Pomerol）产区的门户地带。庄园拥有黏土—粉砂质（土壤）风土以及起伏和缓的坡地，为酿造优雅、和谐的葡萄酒提供了理想条件。每年，我们都会精心挑选最优质的葡萄，将其分别酿造，然后在小型橡木桶中陈酿，以打造一款具有独特个性和卓越品质的佳酿。



葡萄品种

梅洛

风土

“拉比修德”黏土石灰岩

葡萄种植

可持续农业，HVE3认证。行间覆盖和土壤耕作。

酿造

短时间冷浸渍，在控温混凝土罐中发酵，然后橡木桶和瓶中陈酿。

品鉴笔记

深宝石红色。黑樱桃、覆盆子和木质香气。口感圆润复杂。余味悠长。

佐餐搭配

烤红肉或红肉酱、野味、微辣菜肴、奶酪、巧克力甜点。

品鉴建议

建议在 16°C 至 18°C 之间饮用。
最好在 30 年内饮用。



www.ducourt.com