

雷顿庄园

波尔多 AOC

1967年，亨利·都古鳄特在塞萨克市购买了几公顷葡萄园。该庄园由几个小村庄组成，其中包括雷顿村。雷顿村的名字来源于该地区圆润的形状，“redon”在奥克语中意为“圆形”。葡萄藤种植在适宜酿造优质美味葡萄酒的粘土-石灰石土壤上。



葡萄品种

梅洛
赤霞珠

风土

12.20公顷
粘土石灰岩

葡萄栽培

有机葡萄

酿造

短时间冷浸渍。在控温罐中发酵，然后在
不锈钢罐中陈酿。

品鉴笔记

深宝石红色。带有黑樱桃和新鲜草本的香
气。口感活泼，单宁柔和。

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