

位于圣埃斯塔夫村旁的欧黛酒庄是一座真正拥有着匠人精神的酒园。依傍着排水力优秀的砾石土层，欧黛堡潜心研究开发，力求在出品中，最完美地展现出此地得天独厚的风土条件。正如所有优秀的圣埃斯塔夫出品一般，此地的葡萄酒有着结构强劲的单宁和圆润平衡的酒体，且每一个年份都独具风格。

## 庄园概览

地理位置： 圣埃斯塔夫

风土条件： 来自丘陵地带的砾石土质

葡萄品种： 梅洛, 赤霞珠

年产量(瓶)： 24 300 瓶

## 产品信息



冷浸渍4日后进行为期32天，温度为27 °C的常温发酵

发酵一经完成，酒液将被置于比例为60%的新橡木桶中进行12个月的陈酿

### 葡萄配比

52%梅洛, 48%赤霞珠

### 酿造工艺

### 陈酿工艺

### 陈年潜力

现已适宜饮用  
2021-2023年间将表现得更加卓越

### 品酒笔记

颜色： 亮丽的红宝石色

香气： 酒香馥郁，柴火和干花的香气尤为显著，黑布林、黑醋栗和巧克力的气息亦蕴藏其中

口感： 这款酒的酒体圆润，结构平衡，略带咖啡香气的回甘亦是让人难忘

### 餐酒搭配

与炭烤肥牛、黄焖鸡一同享用显得相得益彰  
与奶酪相佐又能表现出另一番风味

### 酒精度

13%

