

众所周知，一瓶好酒的酿成离不开酿酒师的兢兢业业。倘若这品酒亦被风土赋予了魔力，就可以锦上添花。这便是圣埃斯塔夫产区的出品有别于其他上梅多克葡萄酒的秘密。在这个产区，我们不难发现列级庄的踪影，如玫瑰酒庄和艾斯图尔酒庄，而与之毗邻而居的正是古特朗堡。

圣埃斯塔夫地区的黏土和石灰质土层使得古特朗堡所产出的葡萄酒品质更加卓越不凡。

## 庄园概览

**地理位置：** 圣埃斯塔夫

**葡萄品种：** 梅洛，赤霞珠

**风土条件：** 来自丘陵地带的砾石土质

**年产量(瓶)：** 22 000瓶

## 产品信息



古特朗酒庄  
CHÂTEAU  
COSSIEU-COUTELIN

采收后的葡萄在冷浸渍4日后会进入为期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  
2017年 - 2019年间将表现得更加卓越

### 品酒笔记

**颜色：** 深邃浓郁的红宝石色

**香气：** 诱人的酒香中尤其以烤面包的香气最为显著。姜饼和蜜饯的香气紧随其后。

**口感：** 醇厚的酒体在成熟单宁的支撑下，显得圆润饱满，为口腔带来满满的结构感。口中回荡的，除了馥郁的果味，亦不乏优雅的木香。

### 餐酒搭配

与香煎牛仔骨、煎牛排相配显得相得益彰  
同软膏奶酪相配更是别具风味

### 酒精度

%

## 荣誉奖项

- 2012 巴黎农业大赛 金奖
- 2013 加拿大世界葡萄酒选拔赛 金奖
- 2012 阿基坦地区波尔多葡萄酒大赛 银奖
- 2013 《葡萄酒爱好者》 91/100
- 2013 《葡萄酒观察家》 88/100

