

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
2023-2025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： 橡木桶镌刻在酒中的烟熏和木质香气裹挟着优雅的花香在杯中氤氲缱绻，仿若白兰地所释放出的水果风味也不甘示弱地微拂鼻尖。

口感： 这样一款力量充沛的葡萄酒自然也少不了紧实的口感。单宁优秀的结构既保证了这款酒的陈年潜力，又很好地诠释了酒庄的风土。

餐酒搭配

与炭烤肥牛、黄焖鸡相配显得相得益彰
同软膏奶酪相配更是别具风味

酒精度

13%

荣誉奖项

2018 《葡萄酒爱好者》 93/100
2019 收录于《桦榭葡萄酒指南》

