

莎特朗酒庄所坐落的山谷拥有着漫山遍野的葡萄田。在这片生意盎然的山谷中，风土将自身独有的魅力发挥得淋漓尽致，并孕育充满着勃勃生机的葡萄。受到这片充满诗意的土地的影响，田园的自然气息亦被封进了瓶中。这使得此地出产的葡萄酒拥有着迷人的酒香和优雅的酒体。

## 庄园概览

地理位置： 帕耶

风土条件： 黏土和石灰石

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

年产量(瓶)：

## 产品信息



莎特朗酒庄  
CHÂTEAU DE SADLAN

BORDEAUX  
波尔多

### 葡萄配比

65%梅洛, 25%赤霞珠, 10%品丽珠

### 酿造工艺

采收后的葡萄会被投入不锈钢桶中, 以8°C的低温进行冷浸渍。而后酒庄会进行一段为期18天, 恒温在27°C的发酵过程

### 陈酿工艺

在酿酒桶中陈酿

### 陈年潜力

现已适宜饮用  
2021年 - 2023年间将表现得更加卓越

### 品酒笔记

颜色： 石榴石般鲜艳的红色

香气： 果香浓郁, 成熟水果的滋味层出不穷, 其中还能感受到苹果酱和烤面包的独特香气。

口感： 口感圆润优雅, 单宁细腻柔和, 回甘悠长

### 餐酒搭配

与烤鸡相配显得相得益彰, 同奶酪相配更是别具风味

### 酒精度

13%

