

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

葡萄品种： 梅洛, 品丽珠, 赤霞珠

风土条件： 黏土和石灰石

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
2023年 - 2025年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 亮丽的红宝石色中泛着紫色的光泽

香气： 果香馥郁, 黑布林、西梅以及醋栗的香气尤为显著。

口感： 这款酒的口感细腻优雅, 单宁圆润饱满, 果味充裕, 回味悠长。

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%

