

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

### 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  
2024年 - 2026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： 酒香中那浓郁的果香奠定了基调, 蓝莓和黑莓的滋味尤为显著。

口感： 2016这个伟大的年份赋予了这款酒优质的单宁。细腻优雅的酒体在口中展现出良好的结构感。

### 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%

## 荣誉奖项

2018 马孔国际葡萄酒大赛 金奖

