

圣贤酒庄坐落于锡萨克梅多克地区，这里曾经仅仅只是一座葡萄种植园。在历任庄主的不懈努力之下，此地以迅猛的势头跃升为闻名一方的优质酒庄，并夺下了“上梅多克中级庄”的称号。凯马集团将之收入囊中后，专业的研发团队进驻酒庄，并赋予其崭新的生命力。在经过专业技术人员的分析和研习后，圣贤酒庄拥有了属于自己的酿酒体系——为了最大程度的保留果实风味，酒庄采取冷浸渍以及恒温不锈钢桶发酵法，而后以法国橡木桶陈酿。这一举措令这座酒庄的出品更加卓越不凡，能够与毗邻的圣埃斯塔夫和波亚克出品相比肩。

庄园概览

地理位置： 锡萨克梅多克

葡萄品种： 梅洛，品丽珠，赤霞珠

风土条件： 以来自丘陵地区的砾石黏土层为基础，
上覆盖着一层钙化土

年产量（瓶）： 125 400 瓶

产品信息

葡萄配比

50%梅洛，45%赤霞珠，5%品丽珠

酿造工艺

采收后的葡萄会进行为期一个礼拜，温度为10°C的冷浸渍。而后酿酒师会进行一段30天，温度为28-30°C的长期发酵

陈酿工艺

在橡木桶中进行12个月的陈酿。其中，这些橡木桶会被以每年1/3的比例进行更新

陈年潜力

现已适宜饮用
2022-2024年间此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 深邃的红宝石色

香气： 果酱和橡木的气息跃然于鼻尖，成熟水果细腻的芬芳挥之不去

口感： 这款酒的酒体温润、优雅。紧致的单宁在口中平衡了酒体。充裕的果味在舌尖留下愉悦的味觉体验。待咽下，恰到好处的回甘在口腔中留下缕缕木香

餐酒搭配

与炭烤肥牛、黄焖鸡一同享用显得相得益彰
与奶酪相佐又能表现出另一番风味

酒精度

13%

荣誉奖项

2016 波尔多阿基坦地区葡萄酒大赛 银奖

2017 《葡萄酒爱好者》90/100

