

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：	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
2023-2025年间此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色：红宝石色浓郁又不乏光泽
香气：宜人的香气中不难察觉蔓越莓、野草莓、和摩卡咖啡的气息，丝丝缕缕的烟熏味蕴藏其中
口感：优雅而圆润的酒体拥有良好的平衡，单宁柔软细腻，成熟果实的滋味与细腻的橡木味还有水果干的风味在口中随着酒液回旋，久久不能散去

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

13.5%

荣誉奖项

2018 布莱伊国际葡萄酒挑战赛 金奖
2018/2019 詹姆斯·萨克林 91/100
2019 《葡萄酒爱好者》 90/100

