

众所周知，一瓶好酒的酿成离不开酿酒师的兢兢业业。倘若这品酒亦被风土赋予了魔力，就可以锦上添花。这便是圣埃斯塔夫产区的出品有别于其他上梅多克葡萄酒的秘密。在这个产区，我们不难发现列级酒庄的踪影，如玫瑰酒庄和艾斯图尔酒庄，而与之毗邻而居的正是古特朗酒庄。

圣埃斯塔夫地区的黏土和石灰质土层使得古特朗酒庄所产出的葡萄酒品质更加卓越不凡。

庄园概览

地理位置： 圣埃斯塔夫

葡萄品种： 梅洛，赤霞珠

风土条件： 来自丘陵地带的砾石土质

年产量(瓶)： 22 000瓶

产品信息



古特朗酒庄
CHÂTEAU
COSSIEU-COUTELIN

BORDEAUX
波尔多

葡萄配比

52%梅洛, 48%赤霞珠

酿造工艺

采收后的葡萄在冷浸渍4日后会进入为期32天温度为27°C的常温发酵。

陈酿工艺

发酵一经完成，酒液将被置于比例为60%的新橡木桶中进行12个月的陈酿。

陈年潜力

现已适宜饮用
2024-2026年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 深邃浓郁的红宝石色

香气： 香气馥郁，樱桃、蜜饯和花生的香气尤为显著

口感： 这款出自2016年的干红强而有力，酒体集中，结构紧实，余味悠长。在陈酿个若干年后可展现不同的风姿。

餐酒搭配

与炭烤肥牛、黄焖鸡相配显得相得益彰
同软膏奶酪相配更是别具风味

酒精度

13%

荣誉奖项

2018 布莱伊国际挑战赛 银奖
2018 波尔多阿基坦地区区酒大赛 银奖

