

位于圣埃斯塔夫村旁的欧黛酒庄是一座真正拥有着匠人精神的酒园。依傍着排水力优秀的砾石土层，欧黛堡潜心研究开发，力求在出品中，最完美地展现出此地得天独厚的风土条件。正如所有优秀的圣埃斯塔夫出品一般，此地的葡萄酒有着结构强劲的单宁和圆润平衡的酒体，且每一个年份都独具风格。

庄园概览

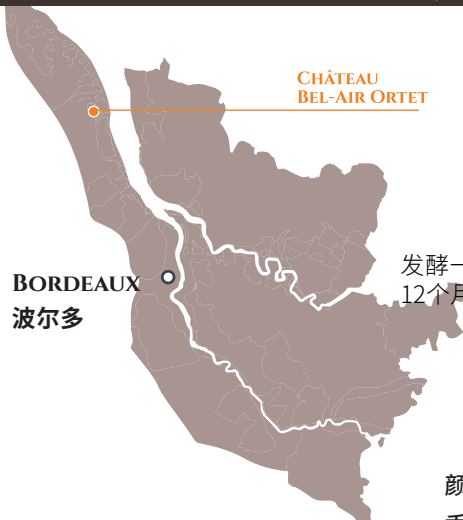
地理位置： 圣埃斯塔夫

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)： 24 300 瓶

产品信息



葡萄配比

52%梅洛, 48%赤霞珠

酿造工艺

冷浸渍4日后进行为期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
2021-2023年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 亮丽的红宝石色

香气： 酒香馥郁, 柴火和干花的香气尤为显著, 黑布林、黑醋栗和巧克力的气息亦蕴藏其中

口感： 这款酒的酒体圆润, 结构平衡, 赤霞珠中强而有力的单宁支撑起了梅洛柔软的口感。略带咖啡香气的回甘亦是让人难忘

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

2020 桦树葡萄酒指南