

玛高十字堡位于圣埃斯塔夫和波亚克之间，俯瞰着西萨克小镇的田园美景，静谧而充满诗意。这里出品的葡萄酒所展现的是此地独一无二的风土，且年年各有风味，令人不由得想一探究竟。

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土层为基础，上覆盖着一层钙化土

年产量(瓶)： 30 700瓶

产品信息

玛高十字酒庄
CHÂTEAU LA
CROIX MARGAUTOT

BORDEAUX
波尔多

葡萄配比

55%赤霞珠, 40%梅洛, 5%品丽珠

酿造工艺

采收后的葡萄会在20-30°C的恒温条件下进行为期19天的浸渍和发酵

陈酿工艺

在酿酒桶中陈酿

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： 亮丽的红宝石色中泛着紫色的光泽

香气： 红色水果和熏烤的香气馥郁

口感： 成熟梅洛所带来的柔软味觉和饱满的结构成就了这款优雅而平衡的上梅多克葡萄酒。圆润的酒体携带着一缕熏烤的风味，这使得口齿留香。

餐酒搭配

与烤牛、羊肉和烤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%

