

CHÂTEAU DAMASE

媚诺丹修道士城堡

BORDEAUX SUPÉRIEUR

优级波尔多 AOC 2015

酒庄主人

Richard et Arianne von
Seide

土壤类型

黏土，砂子和石灰石

葡萄品种

82%梅洛

10%

8%

农业特点

理性种植



酒庄历史

DAMASE酒庄14.5公顷的葡萄园坐落在可以远眺伊斯乐河（Isle）的山丘上，靠近弗龙萨克，距离波美侯5公里。酒庄曾由Milhade家族掌管多年。2010年转让给了Richard和Arianne von Seidel。

气象条件

我们2015年份的葡萄酒无论从质量还是产量上都相当出色。事实上，各种成就波尔多高品质红葡萄酒的有利条件在这一年完美邂逅了。冬天时比较寒冷，葡萄树到了四月中才出芽。整个五月干热，阳光明媚。六月初迎来了开花期。七月炎热，干燥，葡萄枝叶得以在进入成熟期前停止生长。八月和九月十分干燥但并不过分炎热。良好的气候条件使各葡萄品种均达到了完美的成熟度。我们提前进入了采收期。所酿造的干白葡萄酒果味突出，香醇浓郁，口感上相比2014年更圆润。干红葡萄酒优质美味，拥有不可复制的优雅与魅力，代表着伟大的波尔多葡萄酒。

酿造与培养

传统工艺酿制，温控不锈钢桶内3周浸皮发酵，并添加橡木块以增加风味。期间会快速、定时淋皮。

Damase酒庄可谓是调配独特葡萄品种的专家：采用波尔多传统葡萄和佳美娜进行混酿。佳美娜原产自波尔多，19世纪葡萄根瘤蚜灾害席卷欧洲之后，这个品种在法国绝迹。Damase酒庄的庄主们敢于重新栽种它并酿造了这款酒，其颜色亮丽，酒体丰满，醇厚圆润。佳美娜无论从色泽还是口感，都使这款葡萄酒独具特色。

品酒笔记

酒液呈深邃的红宝石色，散发着香料和烧烤的香气。口感圆润饱满，架构平衡和谐。与烤羊腿等烤肉类菜肴一起享

Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX