

酒庄主人

Christian BERNALEAU

土壤类型

黏土，砂子和石灰石

葡萄品种

93%梅洛
3%品丽珠
4%赤霞珠

农业特点

理性种植

葡萄园面积

11.60公顷



酒庄历史

2014年，Christian Bernaleau从Georges Martineau家族手中购入David Sertreau酒庄。Georges Martineau先生曾多年担任吕贡酒窖财务总监一职。其父Pierre Joseph Martineau从1939年开始就为吕贡酒窖工作，并在1950年买下David Sertreau酒庄。1965年，Georges Martineau在父亲过世后接管酒庄，并给酒庄取名David Sertreau。（Sertreau是葡萄田所在的地块名。David是酒庄第一任庄主儿子的名字。这个名字一直被刻在酒庄城堡的墙壁上。）

气象条件

我们的2014年份干红葡萄酒要好于2013年份，这是毋庸置疑的。由梅洛酿制的葡萄酒通常果香突出，鲜嫩多汁，美味可口。而对于不同的年份，结构上会有些差异。2014年的梅洛，花期开始于五月末，气温较低。幸好，随后天气回暖，阳光明媚。7月凉爽，我们进行了适度浇水。8月阴天，湿冷。到了9月终于迎来温暖，干燥，阳光充足的绝好天气，使我们2014年包括梅洛在内的各葡萄品种几乎全部达到完美的成熟度。

酿造与培养

Château David Sertreau 干红葡萄酒是在酿酒顾问Edouard MASSIE的指导下，根据各地块葡萄的自身特点调配而成。平衡感极佳。在不锈钢桶内经过6个月的熟成，并添加了法国橡木屑。

品酒笔记

汁质浓郁肥美，伴有黑醋栗和香草的芬芳，口感柔顺圆润，余味清新怡人。

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

WWW.CAVEDELUGON.COM

