



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU SAINT CHRISTOLY

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

圣多利城堡

— 梅多克AOC — 中级酒庄 —

这个迷人的酒庄生产的葡萄酒极具梅多克酒的风采。坐落在波尔多西北方，加龙河左岸。圣多利城堡至今已有一代七代传人。坚持不懈的努力换来了一个又一个的国际大奖。在葡萄园和酿酒库的辛勤劳作使得每一年的葡萄酒都能味美色佳，独具特色。

产区

地区: 波尔多, 法国
级别: 梅多克AOC - 中级酒庄
葡萄品种: 55% 梅洛 - 44% 赤霞珠 - 1% 小维多
面积: 29 公顷
土壤: 黏土- 钙质土壤和加龙河砂砾
树龄: 25 到30 年

工艺

葡萄种植: 一整年非常严谨的葡萄园管理。梅多克双居由式培形法，每条枝上保留三个蓓蕾。夏天疏剪树叶，为了使得葡萄园达到良好的通风和果实达到最佳成熟状态。机器采收。在装桶前，由有六个人筛选的机器上筛选出优质葡萄。

葡萄酒酿造: 传统酿造方法，常温下，在水泥桶里发酵3至4个星期。

陈酿: 在法国橡木桶里陈酿12个月。

灌装: 在圣多利城堡灌装。

葡萄酒品鉴

酒裙: 漂亮优雅的宝石红，深邃集中。

香型: 香气奔放，红色浆果和香料，并略带木质香味。

口感: 口感丰富强劲。结构优美，丹宁丝顺柔滑，新鲜果香。精美的一款酒，余味和谐悠长。

陈酿潜力: 陈酿潜能良好，8到10年。

获奖



巴黎国际葡萄酒大赛铜奖。

