

Domeyne酒庄坐落在一座由砾石构成的迷人的小园丘上，毗邻Saint-Estèphe产区的列级酒庄（Calon-Ségur酒庄等），它于1932年被评为中级酒庄，并在2003年的等级审核中再次获得肯定，每一年，酒庄都会赢取各种优质奖章。出色的地理位置，使得酒庄能够酿造出富有变化并且个性鲜明的葡萄酒。

2006年，酒庄被Claire Villars-Lurton女士与丈夫Gonzague Lurton先生收购，前者拥有Pauillac产区五等列级酒庄自由欧堡和Margaux产区三等列级酒庄菲丽酒庄，后者亦为Margaux产区二等列级酒庄都威酒庄业主。他们倾注全部的知识技能，力图将酒庄提升至该产区最优秀酒庄的行列。

酒庄业主	Gonzague Lurton先生与 Claire Lurton女士
生产经理	Stefano RUINI先生
葡萄园面积	8,3公顷
土壤结构	具有St Estèphe产区优质土地特色的砾石高地
葡萄品种	60%梅鹿辄葡萄, 40%赤霞珠葡萄
葡萄植株株龄	40岁
种植密度	10000 株/公顷
葡萄产量	800克/株
葡萄植株	传统种植方式。培土，松土，机械除草。
葡萄采摘	手工采摘。
葡萄酒酿造	采用传统方式，在酒罐内酿造，其容量根据葡萄园区而设定。
葡萄酒罐内发酵	18-24天
葡萄酒调配	60%梅鹿辄葡萄, 40%赤霞珠葡萄
葡萄酒陈酿	于橡木桶内陈酿12个月。新橡木桶使用率为25%#
葡萄酒产量	37000瓶
陈藏年限	3-15年



年份特色

白天炎热、夜晚凉爽的气候，零星的降雨以及充足的日照为葡萄的成熟提供了理想的条件。砾石构成的土壤表层和其具有的调节作用，令环境能够保持凉爽，避免葡萄过度的成熟。这些条件使得酿制出的葡萄酒具有细腻、强劲和优雅的特色，造就了出类拔萃的2005年葡萄酒。

葡萄酒品鉴

2005年，Domeyne酒庄出品的葡萄酒具有无与伦比的平衡。

葡萄酒呈深邃的紫红色，散发出成熟的水果香、李子香，以及辛香料香。入口后，果味浓郁，并且伴随着些许烟熏味、灌木丛味和香草香。单宁柔顺、突出，回味悠长、甘美。