

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	30000瓶
陈藏年限	3-15年



年份特色

2006年的气温高于历年平均值，与2005年近似。冬季相对寒冷，降雨量少。春季和初夏的气候干燥而且温暖，从而令葡萄的开花进行得迅速并且一致，之后葡萄较早地进入成熟期。九月初干燥的气候使得葡萄果实拥有极好的浓缩度，并且能够较早地成熟。

葡萄酒品鉴

2006年的气候造就了这一款传统风格的葡萄酒，得益于赤霞珠葡萄出众的质量和梅鹿辄葡萄丰富的果味和细腻感，该年份葡萄酒具有了卓尔不凡的结构。

葡萄酒拥有黑莓香、黑加仑子香、欧洲越橘香、樱桃香，还混有淡淡的胡椒香。总体而言，该款葡萄酒质感上乘，回味清爽，并带有薄荷香。