

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-Séguir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	39000瓶
陈藏年限	3-15年



## 年份特色

冬季干燥而且温暖。四月份的气温非常高，是60年以来少见的异常高温天气，预示着2007年不仅仅是一个极为早熟的年份，而且是一个具有巨大潜力的年份。但是，五月底的降雨干扰了梅鹿辄葡萄的开花。夏季的日照并不充足，相反的，九月和十月的天气却非常的干燥、炎热。

采摘期间，葡萄的健康状况非常好，这使得我们能够等到梅鹿辄葡萄达到其最佳的成熟状态才进行采摘。至于赤霞珠葡萄，它们则充分地利用了葡萄成熟末期这一极佳的气候条件。

## 葡萄酒品鉴

葡萄酒散发着些许焙烤香和摩卡咖啡的香芬。

该酒的口感平衡、纯净，单宁成熟、丝滑。