

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	36000瓶
陈藏年限	3-15年



## 年份特色

2008年是连续7年以来的干燥冬季，这导致了葡萄植株较早地停止生长，并且延长了葡萄果实的成熟期。

月初零度以下的低温天气，令田间出现了霜冻的现象，葡萄的发芽期也随之延迟。6月初的降雨阻碍了葡萄的开花，八月中旬的降雨则令葡萄农情绪低落。

所有的这些气候因素预示着低迷的收成，而该年份晚熟的特点也给人们留下了深刻印象。在葡萄成熟的最后阶段，天气干燥，白天炎热，而夜间却非常凉爽，这挽救了该年的葡萄酒，因为这样的气候条件有利于葡萄缓慢、均匀地成熟。葡萄因此能够在其最佳的成熟状态下进行采收，并且拥有绝佳的单宁浓缩度。

## 葡萄酒品鉴

葡萄酒呈石榴红色，酒色深邃，散发着淡淡的红色浆果香和辛香料香。口感丰腴、强劲，清爽的回味展现该年份葡萄酒独有的特色。

## 葡萄酒品鉴评分

RVF - 15,5 / 17,5

René Gabriel - 15