

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	32700瓶
陈藏年限	3-15年



年份特色

这是一个在最近五年里最为早熟的年份。四月至九月间的降雨量较最近几年都要低，其降雨量比2007年要少45%，使得该年葡萄的株产量较低。

九月与十月的夜间气温凉爽，这使得葡萄能够在绝佳的健康状况下均匀并且迅速的成熟。各个葡萄品种均含有较高的多元酚化合物，并且具有非常好的清爽感。

葡萄酒品鉴

葡萄酒呈深石榴红色，芳香浓郁，拥有果酱香、樱桃香。口感圆润，富含果味，清爽宜人。酒体富有质感，单宁成熟、强劲。

葡萄酒品鉴评分

Wine Spectator - 91/94

René Gabriel - 17