

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	18-22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

总体来说，2010年的冬季寒冷而且干燥，因而推迟了植物的生长。之后，温暖的春季令葡萄植株的发芽和开花迅速而且一致，而随后的降雨期却导致了梅鹿辄葡萄的落果。在成熟期间，得益于白天炎热、夜晚凉爽的交替型气候，葡萄成熟得缓慢并且均匀。最后，采摘期内天气条件理想，葡萄能够在最佳的成熟状态下采收。在采摘期葡萄所达到的成熟状态，表明了该年份的气候条件异常出色，2010年的葡萄酒充分利用了这些条件，并且毫无疑问地攀升至了经典年份的高度（2000，2005和2009）。

葡萄酒品鉴

2010年葡萄酒色泽艳丽，口感强劲，酸度、酒精和单宁之间达到了完美的平衡。富含芳香的清爽感沁人心扉，还带着些许李子香和樱桃香。

葡萄酒品鉴评分

Wine Spectator - 89/92

Neal Martin - 87/89

René Gabriel - 16