

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	Thomas Bontemps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	9000 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	18-23天
葡萄酒调配	80%梅鹿辄葡萄, 20%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	26000瓶
陈藏年限	3-15年



#### 年份特色

冬季和春季的气候干燥。逐渐加深的缺水状况一直持续至7月份，6月份的高温天气亦造成了葡萄藤的生长艰难。我们观测到梅露辄葡萄在花期之后存在落果的现象。7月份的天气状况不稳定，有多场暴风雨和降雨，再加上9月初的一场冰雹，造成了Saint-Estèphe产区严重的损失。葡萄采摘期伊始的几场降雨影响了采摘进程，但一周之后天气转晴，并且稳定下来，使得葡萄果实能够在较佳的气候条件下完成其成熟过程，特别是赤霞珠葡萄的成熟状况令其拥有卓越的潜力。

2011年不同寻常的气候条件最终令赤霞珠葡萄获益非浅，葡萄中的酚类浓度极佳，单宁亦非常的优雅。该年份所面临的挑战主要是在采摘时需对葡萄果实进行极为苛刻的甄选。我们还可以观测到因气候反常而造成的减产，以及较厚的葡萄皮和细小的葡萄颗粒。

#### 葡萄酒品鉴

饱满，富含果味，带有红色和黑色浆果香。酒体结构精致细腻，令葡萄酒具有出色的清爽。非常的优雅，余味极具“Saint-Estèphe”特色。

#### 葡萄酒品鉴评分

Vinum – 15

Lobenberg-Gute Weine – 88 / 89