

Chateau Durfort-Vivens杜霍

产品名称	Chateau Durfort-Vivens杜霍
公司名称	深圳市星座星商贸有限公司（康帝酒坊）
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市福田区香梅路172号
联系电话	13691637615

产品详情

产区：[玛歌法定产区](#) 面积：32公顷
土壤：来自第四时期的深层沙砾土壤（古兹G ü nz和民德Mindel时期）
葡萄品种：70%[赤霞珠](#)，20%梅乐，10%[品丽珠](#) 平均树龄：25年 酿酒法：调整式酿造法（小桶，长时间浸泡，根据单宁的品质调整橡木桶的熟化过程）；葡萄采用人工采收，然后在控温条件下进行[葡萄酒](#)
陈酿，混合使用包括水泥，木材及不锈钢等各种不同材料的酒桶（容量分别有21000升，16000升，15000升，12000升，10000升，8000升，6000升）。最后，葡萄酒转入每年更新40%的橡木桶（来自[法国](#)中部纹理细密的橡木）中陈年。

品牌 Chateau Durfort-Vivens杜霍（正牌）（[玛歌法定产区](#)） Relais de Durfort小杜霍（副牌）（[玛歌法定产区](#)） 年产量：6,000到8,000箱

口味特性

杜霍庄园（正牌）：肥沃的土壤使[赤霞珠](#)变得早熟，并赋予了葡萄酒精致而柔滑的单宁；一款带有优雅风味的典型玛歌酒。杜霍酒庄的葡萄酒非常地精致且严肃，单宁细致且坚实深邃，品尝时很容易会发现紫罗兰，黑樱桃和松露的香气。
最佳年份：杜霍庄园（正牌）：1994, 1995, 1998, 1999, 2000, 2001, 2003, 2005
荣誉奖项：[1855年玛歌区二级名庄](#) 最佳饮用和保存时间：10年内，14-15年。

食物搭配： Chateau Durfort Vivens杜霍庄园(正牌)：

西餐搭配：烤鸭，野味，鹌鹑和禽类野

味，排骨，奶酪。波尔多[红葡萄酒](#)

极好地搭配牛排，羊羔，烤牛仔排，野味如野鸡，禽类如火鸡。可以搭配用浓汁烹饪的食物。

Relais de Durfort小杜霍(副牌)：

西餐搭配：可搭配红肉，波尔多七鳃鳗，烤小羊肉（羊腿，带肩肉），禽类野味，奶酪等美食。

酒庄等级：[1855梅多克](#)评级列级酒庄第二级（Deuxieme grands crus classes）

杜霍 [庄园](#)的历史要追溯到十二世纪，最初由杜霍?杜哈斯Durfort de Duras家族创建。杜哈斯的后代们坐拥[庄园](#)

超过七个世纪，在此期间，他们通过各

种直接或者联姻的方式对[梅多克区葡萄酒](#)

的发展产生了深远的影响，杜哈斯家族当时除了拥有杜霍[庄园](#)外，还拥有拉蒙德La Mothe庄园，也就是今天广为人知的[玛歌](#)庄园Chateau Margaux。

1775年，托马斯?杰弗逊Thomas

Jefferson在他的波尔多之旅中被杜霍庄园的酒质所吸引，直接将它排在拉菲Chateau Lafite-Rothschild，奥比昂Chateau Haut-Brion和[玛歌](#)庄园Chateau

Margaux之后。1824年，庄园被维文Vivens先生买下，同时更名为“杜霍-维文”

Durfort-Vivens。[1855](#)年杜霍庄园被评为二级庄。

二十世纪，庄园几经易手，直到1961年，同时拥有另一座二级庄布朗康田庄园Brane-Cantenac的卢森?勒顿Lucien Lurton接管庄园，庄园才得以恢复往日风采。今天，庄园依然由勒顿家族掌管，家族同时也经营着布朗康田庄园Chateau Brane-Cantenac和克莱门庄园Chateau Climens。1992年，卢森的儿子刚扎格?勒顿Gonzague Lurton辞掉了银行的工作，接管了庄园经理的职务，另一个儿子亨利Henri则接管了布朗康田庄园。刚扎格在庄园兴建了一座新的酒窖，并且分别于1995年和1996年装配了带控温功能的新木桶和水泥发酵大桶。这对于庄园而言是一个至关重要的发展时期。自2002年份开始，庄园大部分的[葡萄酒](#)开始使用小木桶和水泥酒槽陈酿