



ST PIERRE DE SERJAC SYRAH

葡萄品种
100% 西拉

神锁城堡的产业包含了80公顷的庄园，并享有葡萄园、橄榄树林和周围森林的壮丽全景。私密场所，优雅和轻松的气氛，真实的葡萄庄园和奢华酒店的舒适及服务正起着完美的化学反应。

法定产区
IGP 奥克产区
干红

风土

酒庄提供多种多样的土壤气候条件，从砂质石灰石粘土到含酸性卵石的粘土皆备。在这样的土壤中，水的储存量很低，从而保证了水压带来的极佳成熟度。

土质
石灰石粘土

酿造过程

破皮去梗后，将葡萄放入大桶。长时间浸皮并踩皮，控温可以最大程度地从葡萄果实中提取精华。

评价

漂亮的红色酒裙，泛着蓝色的光泽，带有成熟的红色水果香，甘草香和胡椒味。口感圆润，单宁细腻，余味让人联想到香料和青胡椒。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配红肉，小羊腿肉和精制奶酪
适饮温度：16-18 °C
保存时间：从现在起2年



葡萄苗圃

BONFILS
VINS & CHATEAUX
1870