

康特纳克酒庄

Château Cantenac • 地址 RD 670 • Saint-Émilion • 电话 ☎+ 33 (0)5 57 51 35 22
网站 www.chateau-cantenac.fr • 电子邮箱 contact@chateau-cantenac.fr
全球定位系统 北纬 44°53.640 度 • 西经 -0°12.042 度



康特纳克酒庄，其名称源自于拉丁文的“高兴而喜悦的地方”。这里积淀了一个百年家族的酿酒历史。今天，尼古拉先生和他的儿子们正在满怀激情地续写着这里的历史。在这座迷人的19世纪的小城堡周围，15公顷的葡萄园坐落在这片享有盛名高贵的产区土地上（沙土/砂砾/黏土）；在这里可以远眺圣艾美浓的中世纪的城池。这里所栽培的葡萄品种，75%是黑美乐，15%是著名的葡萄品种品丽珠，以及5%的赤霞珠。尼古拉先生与他的儿子弗朗先生（葡萄酒工艺工程师）精工细作地开展着葡萄酒酿造工作。酿酒使用的是经过筛选的葡萄；在发酵工序之后，葡萄酒会在高档的橡木桶里储存一年（新橡木桶

占40%），目的在于让这一方水土所蕴涵的丰富特质得以充分展现。康特纳克酒庄葡萄酒，使这里首屈一指的产品，以其细腻、高雅以及优越的性价比著称。这里也酿造另外两款同样名列圣艾美浓特等级别的葡萄酒：

《女士精选》款（由美乐葡萄精制而成）和《天时》款（限量版）。另外，还有两款好酒：吕萨克-圣艾美浓产区的格勒内磨坊酒庄—是一款口感丰富的葡萄酒，体现着生长于其泥砂质土壤的独特品质（清新而富于矿物质）；另外一款是名列上梅多克产区中级酒庄的拉泽特德克拉克葡萄酒—70%的赤霞珠构造了这款酒的骨架，并且散发出花朵和香料的气息。

品尝 2007年的康特纳克酒庄葡萄酒，圣艾美浓特等酒庄，2007年是该家族的第70个产酒年份。价格为18欧元。石榴红的美丽色泽。适度的单宁含量使其口感柔和。富有黑李子和一种轻烤香料的独特香味。最理想的配餐是鸡肉，土豆泥烤鸭肉末，苹果烤猪排。

参观和品尝：由该酒庄家族成员亲自接待。接待时间为，周一至周五，9:00-12:00, 14h-17h，需提前预约。周六、周日和节假日，根据预约确定接待时间，团体接待规模最高可达50人。价格：6欧元/人。有零售和邮寄服务。接待服务（午餐、晚餐）：最多可接待25人就餐。价格面议。工作语言：英语，德语和广东话（后两种翻译服务需提前预约）。

