



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

旭金堡赛美蓉纯酿干白葡萄酒 2020



旭金堡赛美蓉纯酿干白葡萄酒源自我们孕育苏玳顶级一等名庄佳酿的杰出风土。

为了酿造这款葡萄酒，我们特别挑选出一块百分百种植着赛美蓉且葡萄树均龄已达55岁的迷你风土，旨在将这一苏玳典型品种的精髓描绘得淋漓尽致。

这款葡萄酒散发出水果和白花的芳香，口感优雅十足、油滑细腻。

装配

谢蜜雍 100%

配种

30 % 在全新橡木桶中陈酿

70 % 在一年桶龄的橡木桶中陈酿9个月

组成

酒精度：13° - 总酸度：3.54

年份的条件

2019-2020年的秋冬两季雨水非常充沛。

三月的降水量累计达519毫米，相当于年平均降水量的一半。雨水伴着温和的天气，让葡萄树抽芽的时间提早了两个多星期。即便是月末骤然变凉的天气，再加上3月27日一天的霜冻，也未能阻止这一与往年相比生长状态提早的情况。

生长季余下的时间里，天气一直较为温和、多雨，因此，要对霜霉病的发病保持极高的警惕。

花期虽然提早到来，但当时的天气好坏参半，导致出现落花的现象。不过，根据风土条件、田块的早熟程度和葡萄树年龄的不同，各田块落花的情况极不一致。

好天气于七月回归，非常干燥，而且极其炎热。充足的水储备让葡萄树从容地抵抗住数轮热浪，八月中旬的零星降水让葡萄重启成熟的进程。

成熟期在非常有利的天气条件下，提前十日落下帷幕。高温的白日 and 清凉的夜晚促进了芳香“资本”的凝聚。

这一年份和这一葡萄品种可谓天造地设，我们分割出一个最高藤龄已达61岁的田块。颇为紧实的砾石土壤可以让葡萄缓慢而规律地成熟起来，进而获得中等个头的葡萄串和小个头的葡萄果粒，体现出果实的浓郁特征。这些色泽金黄且已经完美成熟的赛美蓉于9月2日被采摘下来，用小筐盛装。



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

旭金堡赛美蓉纯酿干白葡萄酒 2020



品尝

这款特酿身着明黄色的艳美酒裙，香气迎面扑来，除了蜂蜡、谷物、烘烤香之外，还带着一抹精致的花香。与空气接触后，野生薄荷、枸橼和棉花糖的芬芳前来为这团清新又迷人的香气锦上添花。口感十分油滑，柑橘香满溢，一切都是那么精致、那么优雅。余韵中的孜然和烟熏感不仅让酒中的风味更上一层楼，还烘托着佛手柑和胡椒的香味久久不散。

这款葡萄酒虽然因其品种结构表现得十分异类，却充分诠释了风土和品种之间的天作之合。当前享用已经非常美味，也会在未来五年有出色的发展。"

皮埃尔·蒙特古 (Pierre Montégut)，技术总监，(2022年9月)

灌瓶日期为: 2021年5月17日