



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

旭金堡老藤干白葡萄酒 2020



旭金堡老藤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。

我们精选出种植着赛美蓉和长相思且葡萄树均龄已达45岁的田块，以尽情诠释这两类葡萄品种的优雅与馥郁。这款葡萄酒就是我们风土力量的完美映照。

装配

谢蜜雍 58%，长相思 42%

配种

10% 在全新橡木桶中陈酿

90% 在一年桶龄的橡木桶中陈酿9个月

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这数轮热浪，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。



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

旭金堡老藤干白葡萄酒 2020

品尝

葡萄酒呈璀璨的淡黄色，释放出繁复又独特的香气。

带着茴香感的花香和矿香，随后朝马鞭草、柠檬和西柚香的方向发展，还点缀着淡淡的榛子香，勾勒出橡木桶的陈酿工艺。口中充斥着张力，矿香和柑橘香再次浮现，与空气接触后，化身为黄果的味道。余韵清爽，满是柑橘和青柠檬的芬芳。

一款优秀的佳酿，当前还有些内敛，但已经展现出令人赞叹的陈年能力。未来五年内，品鉴前请先醒酒。

皮埃尔·蒙特古 (Pierre Montégut) ，技术总监

灌瓶日期为: 2021年5月17日

