



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

## 旭金堡老藤干白葡萄酒 2022



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

55% 赛美蓉

45% 长相思

### 配种

15% 在全新橡木桶中陈酿

85% 在一年桶龄的橡木桶中陈酿9个月

### 组成

酒精度：13.5° - 总酸度：3.1

### 年份的条件

- 冬季的降水量与寒冷程度适中，持续到2月份，然后大地回暖；
- 4月1日和2日：遭遇一场较为严重的霜冻，我们损失了40%的产量；
- 5月、6月：花期进展迅速，葡萄的生长周期循序渐进；
- 6月中旬：第一波热浪；6月底：遭受了几场暴风雨，还夹带着一些冰雹，葡萄园各田块受影响的比例为5%到30%不等；
- 夏季炎热、干燥，气温持续攀升；
- 7月底：转色期的进展颇为迅速；
- 8月中旬：几场甘霖从天而降，对葡萄藤十分有益。

这年的采收开始得很早——8月18日，这打破了我们历年来的记录。葡萄的状态很棒，而且酸度很好。我们监测了各个田块的芳香成熟度，旨在以最为精准的方式完成采收，根据不同的风土情况交替采收赛美蓉和长相思。

我们于8月22日至9月2日采收了用来酿造旭金堡老藤干白的45岁左右藤龄的葡萄。最终收获了丰腴，浓郁，皮较厚的葡萄，很好的诠释了这个阳光充足的年份。品质非凡，果香与花香完美平衡，丰富的口感与精致的酸度留在余韵里。

受不同气候的影响，这年的产量很小。