



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut Blanc Sec 2021



美味与清爽兼具，我们的旭金狮堡干白葡萄酒为您带来一段即时可享的乐趣。

为了成功酿造这款葡萄酒，我们从旭金堡葡萄园内甄选出一片由细砂和砾石组成的特定风土，种植均龄为20岁的赛美蓉和长相思。不仅能够出品香气浓郁的果实，同时也为葡萄酒带来一种沁人心脾的清爽感。

明媚的芬芳邀请大家在酒龄尚浅时即可享用这款佳酿。

装配

谢蜜雍 52%，长相思 48%

配种

50% 在酒罐中

50% 在橡木桶中

陈酿6个月

年份的条件

冬季多雨又温和，三月底相对较高的气温使得葡萄生长周期提早开始。4月初，一股强势又持久的寒流袭击了葡萄园，特别是4月7日和8日，气温降至零下。这次霜冻带来的后果十分严重：除了零星几个田块得以保全以外，其余田块的受灾损失从30%到100%不等。5、6两月的瓢泼大雨带来了霜霉病的侵袭，导致收成再度受损。

7、8两月较为干燥，总体而言气候凉爽，转色期的时间为8月10日，与2019年相同。8月底、9月初的天气状况颇为正常，葡萄也因此有了一个顺利的成熟期，并且保留了较高的酸度。



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut Blanc Sec 2021

品尝

2021年份旭金狮堡干白葡萄酒身着浅黄色酒裙，泛着青色光泽。香气低调优雅，潜力无限。柑橘香与白花和白果的芬芳融为一体，清爽十足，果感撩人。

入口柔和，圆润与清新的特点在口中持续不断，点缀着梨、甜柠檬和柚子的风味。

余韵干净，充溢着矿物感与果香，绵延不绝。

在酒中，我们可以清晰感受到这款特酿的风格，即美味、浓郁、果香，还带着一抹2021年份特有的清新感。

皮埃尔·蒙特古 (Pierre Montégut) ，技术总监， (2022年2月)

灌瓶日期为

2022年2月24日

