

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡珍藏红葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

葡萄园：波尔多AOC, 波尔多, 法国

凯萨天堂古堡位于波尔多东南部，坐落在两海间地区，占地 70 公顷。葡萄园的分布状况好似一个群岛，跨越了三个市镇，丘陵和坡地绵延起伏的景观颇有些托斯卡纳的感觉。

风土：凯萨天堂古堡的土壤以阿让磨拉石为主，这也是两海间台地典型的地质特征；此外，名为“Le Paradis”（意为“天堂”）的村庄里还有带海星的石灰岩土壤。这两类地层在各个地块上呈现出极为多样的沉积相：砂岩石灰岩、泥灰岩、有钙质结核的粘土、含镁的杂色磨拉石。凯萨天堂古堡珍藏红葡萄酒特酿来自庄园北部最凉爽的风土。这里毗邻两海间地区的森林，土壤富含粘土和钙质，结构疏松，有利于根系深入生长。面对日益炎热的季节，这些土壤与生俱来的凉爽是一笔宝贵的财富。采摘时对每块葡萄园进行挑选，使凯萨天堂古堡珍藏葡萄酒的精细和复杂性得以充分展现。

■ 年份总结

真是充满变化的一年！2021年处处皆是挑战，但我们展现了韧性。本季开始时，一个月内霜冻连绵，六月初植物生长旺盛，给树冠管理带来了极大的挑战。五月、六月下半和七月上半的连绵降雨，迫使团队不断调动，以防止霉灾。直到八月，少雨状况才得以缓解，葡萄得以充分成熟，并顺利完成了本年度的酿造。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵结束后，开启10到15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而以一种轻柔的方式将颜色和单宁提取出来。淋汁和浸提时间根据各个酒罐的情况而有所调整。60%的葡萄酒过橡木桶，从而在优雅与果香之间获得出色的平衡度。

■ 品酒笔记

色泽浓郁，泛着红紫色光泽。

果香浓郁，融合了红色水果、李子和黑醋栗的芬芳，并伴有淡淡的木香和一丝香草气息。

在口感上，这款酒的结构良好，单宁宜人，并具有清新的酸度。

技术信息

葡萄品种：梅洛 75%，赤霞珠 20%，品丽珠 5%

酒精度：12,5 % vol.

总酸度：3.4 g/l

