

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡珍酿红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

葡萄园：波尔多AOC, 波尔多, 法国

两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。

风土：凯萨天堂古堡坐落于圣佛瓦拉郎格那连绵起伏的丘地之间，占据着两海间的核心位置，出品的梅洛风格优雅。而梅洛与石灰质粘土和含丰富化石的石灰岩土壤搭配正相宜，和出自砂砾斜坡且朝向良好的卡本妮苏维翁调配在一起。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年，尽管这年的天气尤为反复无常：冬、春两季雨水极多，带来了酒农从未经历过的霉菌压力；5到7月的几场毁灭性冰雹事件，让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而，这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件，即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香，以及在糖酸之间达到很好的平衡度。葡萄酒由两海间清凉的粘土地孕育而得，颜色非常浓郁，美味可口，酒精度高于2017年份葡萄酒，但成功保留住了清爽的特征。

■ 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

美丽的深紫色酒裙。

香气浓郁、繁复，香料的香调和成熟的果香融为一体，还夹带着低调的木香。

口感饱满、丰腴、平衡，这款葡萄酒展露出一股清新又芳香的余韵。

技术信息

葡萄品种：梅洛 70%，赤霞珠 30%

产量：45 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.52

总酸度：3.26 g/l

