

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡 红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 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

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份，春季天气凉爽，夏季炎热，全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。6月寒凉又多雨，扰乱了花期，导致出现落花和落果的现象。之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异，让葡萄的成熟期受阻。因此，果实偏小，单产相对较低。幸而，于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路，促使红葡萄品种发挥出其全部潜力。

■ 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

呈浓郁的石榴红色。

鼻中的香气融合了迷人的成熟果香，由黑色浆果的芬芳为主导，如桑葚和樱桃香，还带着极为低调的焦香。葡萄酒口感饱满、柔和又清脆，单宁结构丝滑，余韵十分精致。



技术信息

葡萄：梅洛 70%，赤霞珠 30%

产量：40 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.52

总酸度：3.09 g/l