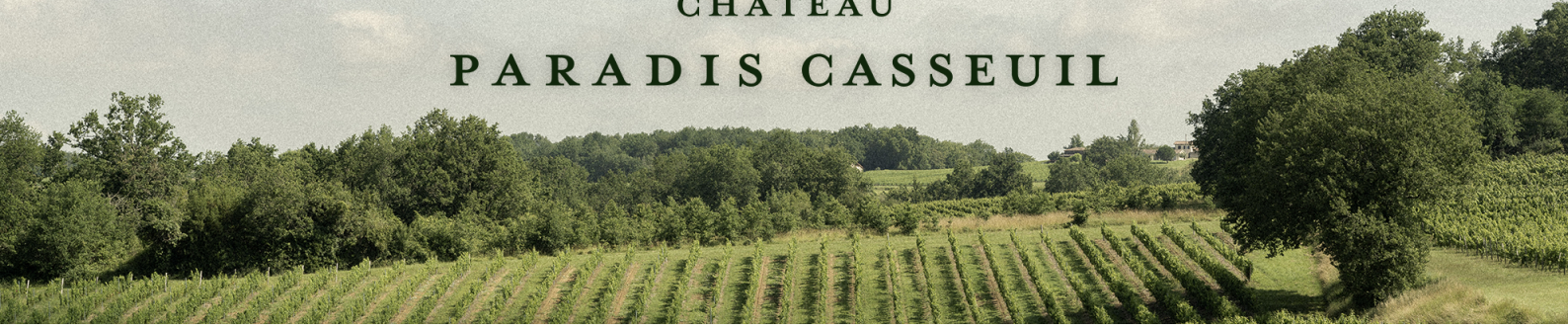


# CHATEAU PARADIS CASSEUIL



## 凯萨天堂古堡珍酿红葡萄酒 2022

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Bordeaux, 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, 占地约60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……

这里形成的土壤, 粘土含量通常很高, 而且富含钙质。因此, 土壤呈现出优秀的多孔特征, 有助于葡萄根系扎到更深层区域, 并保留一定的清凉感。

### ■ 年份总结

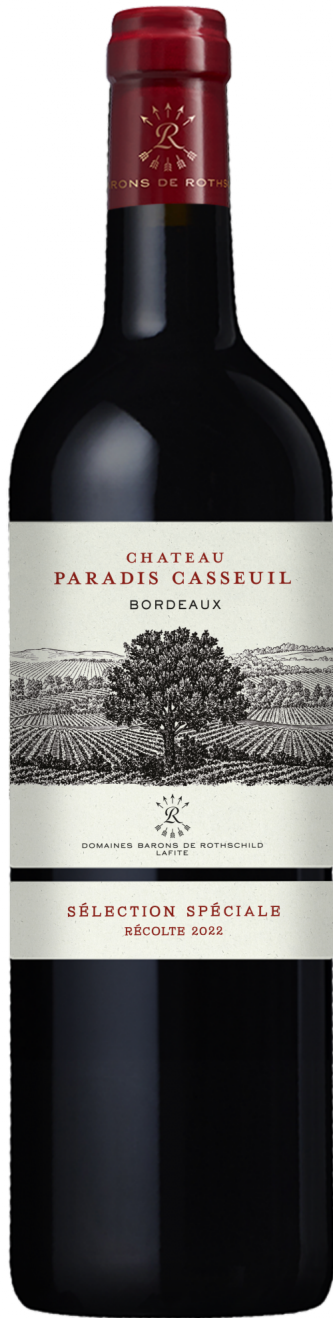
2022年与2021年大不相同, 唯一的相似之处是春季霜冻的威胁, 幸好这一年的春霜来得早, 因为较晚修剪而降低了影响。在中度雨量的冬季后, 发芽始于三月的最后几日, 只提前了三天。虽然仲冬非常寒冷(我们的蜜蜂幸存了下来), 不过寒冷天气并没有持续, 二月的天气很温和。四月出现反差较大的气温, 但到了五月, 此年份阳光丰富的特点显现出来, 促使提前且快速的高质量花期。第一次热浪发生在六月中旬(叶子剥落丢弃), 随后在七月和八月又发生了两次。早在六月中旬就出现了缺水的现象, 因为六月底的强烈雷暴而减缓, 下一场雨直到树叶被第三次热浪影响后的八月中旬才到来。炎热干燥的条件显著减少了浆果的大小和产量, 不过总体上, 葡萄藤和葡萄还是抵御了夏季的极端天气条件。除了较年轻的植株以及部分非常干燥的地块外, 葡萄藤在9月初看起来非常壮观, 红葡萄在非常好的条件下成熟。梅洛成熟较早的风土于9月9日开始收获, 并在月底前结束。赤霞珠于10月4日收获。

### ■ 酿造工艺

缺水使浆果显著变小, 导致果皮中的单宁浓度很高。提取过程需要更敏捷, 以细腻而精确的方式进行。短暂的浸渍期凸显了这个年份的平衡风格, 将丰富的风味与细致的单宁结构相结合。与之前的年份相比, 在橡木桶中陈酿的葡萄酒比例有所减少, 以保持葡萄酒果汁般的特色。这是庄园历史的新里程碑。

### ■ 品酒笔记

颜色浓郁。凯萨天堂古堡珍酿红葡萄酒为我们带来了成熟而清新的馥郁果香, 并伴有淡淡的木香。入口味道丰盈, 在清新与浓郁之间达到了美妙的平衡。口感丝滑, 散发出优雅的单宁, 并有持久的余韵。



#### 技术信息

葡萄: 梅洛 75%, 赤霞珠 20%, 品丽珠 5%  
酒精度: 13.5 % vol.  
pH值: 3.55  
总酸度: 3.38 g/l