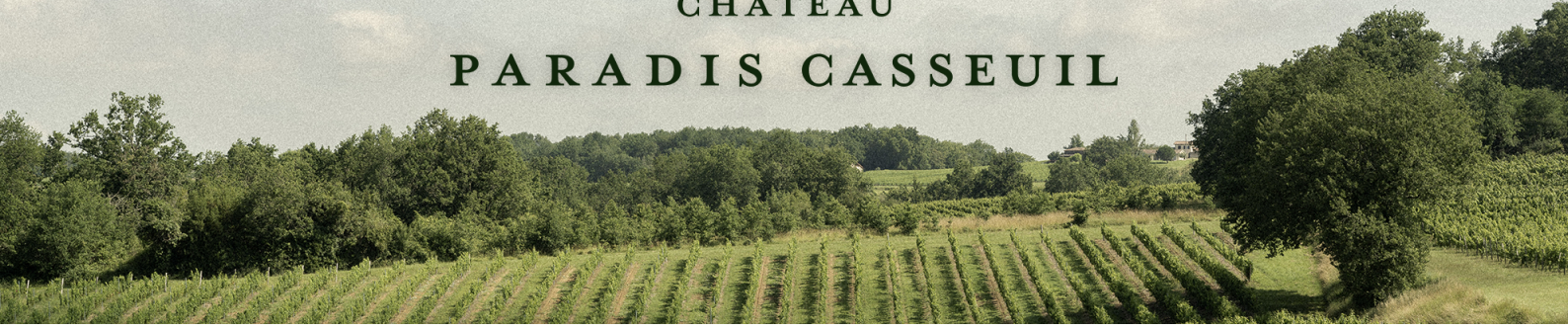


# CHATEAU PARADIS CASSEUIL



## 凯萨天堂古堡红葡萄酒 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

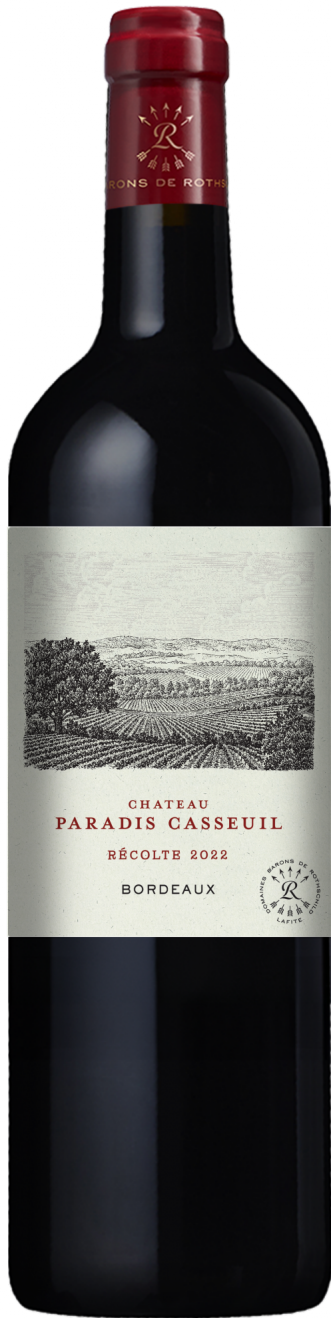
2022年与2021年大不相同，唯一的相似之处是春季霜冻的威胁，幸好这一年的春霜来得早，因为较晚修剪而降低了影响。在中度雨量的冬季后，发芽始于三月的最后几日，只提前了三天。虽然仲冬非常寒冷（我们的蜜蜂幸存了下来），不过寒冷天气并没有持续，二月的天气很温和。四月出现反差较大的气温，但到了五月，此年份阳光丰富的特点显现出来，促使提前且快速的高质量花期。第一次热浪发生在六月中旬（叶子剥落丢弃），随后在七月和八月又发生了两次。早在六月中旬就出现了缺水的现象，因为六月底的强烈雷暴而减缓，下一场雨直到树叶被第三次热浪影响后的八月中旬才到来。炎热干燥的条件显著减少了浆果的大小和产量，不过总体上，葡萄藤和葡萄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