

CHATEAU
PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡红葡萄酒 2022

■ 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多公顷。葡萄园的分布状况好似一个群岛, 跨越了三个村庄, 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特征: 砂岩石灰岩、泥灰岩、含石灰结核的黏土岩、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, 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

缺水使葡萄显著变小, 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。短时间的浸渍让这个年份酒的平衡风格得以彰显, 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

葡萄品种 : 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

