

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡珍藏红葡萄酒 2020

■ 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

特别温和的冬季有助于让土壤快速升温，促进葡萄提早发芽，就如2019年一样，比平均日期早了近10天。4月大雨过后，有些土壤汲满了水分，出现不少根部窒息和生长放缓的情况。虽然6月的气温颇为清凉，但葡萄树提早生长的日程被保留了下来。无雨的夏日不仅导致果实的个头偏小，自7月起，还造成了严重的缺水压力。转色期过程缓慢又均匀。夏日的高温与干旱让葡萄园丢掉了一些早熟的特征。葡萄在成熟期得享最佳的天气条件（高温、日照时间长、夜晚比7月凉爽一些）。这样理想的天气状况一直持续到了9月20日，让我们从容不迫地采收梅洛、品丽珠和赤霞珠，直至10月为止。

■ 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：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