

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡 红葡萄酒 2015

■ 葡萄园特征

称谓：波尔多AOC, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2015年份的特点是发芽较晚，花季同步、快速，花期时的天气极为有利（降雨极少、温度稍稍高于往年）。七月温度很高（6月30日至7月6日间近乎为酷暑），而且干燥（20毫米的降水，同2010年）。不过，与近十五年相比，八月的雨水极为充沛（平均90毫米），转色期（七月末/八月初）快速、均匀。八九两月间的降水以极不规律的方式驾临葡萄园，但对波尔多2015年份的杰出品质而言并未造成不良影响。

■ 酿造工艺

传统方式，淋汁和浸皮时间根据酒罐、葡萄品种和单宁的成熟度量身确定。

■ 品酒笔记

酒裙：深邃的紫色，泛着黑色光泽。

香气：细腻、芬芳，以精美的木香为主（可可、烤面包）。转杯后，散发出甘草的清香。

口感：饱满，结构稳实，单宁柔滑，余韵中辛香丰富，悠长不绝。



技术信息

葡萄品种：梅洛 70%，赤霞珠 30%

产量：40 hL/ha

酒精度：13.25 % vol.

pH值：3.59

总酸度：3.16 g/l