

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡 珍酿红葡萄酒 2017

■ 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

2017年份最为标志性的气候事件当属于4月27日和28日姗姗来迟的霜冻，给波尔多、法国其他地区甚至欧洲的多个葡萄园造成了严重的破坏，因此导致收成历史性地走低，产量是自1991年来最小的一次，而且在受灾的酒庄内，葡萄品质也呈现出巨大差异。不过，那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获了品质达标的收成，凯萨天堂古堡就是其中一个幸运儿。

■ 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

深紫色光泽，香气迷人，以轻柔的香料香、烤杏仁为主，还有淡淡的烘烤香。口感平衡、圆润，中等的结构感，单宁柔和。胡椒风味一直持续至尾



技术信息

葡萄：梅洛 70%，赤霞珠 30%

产量：48 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

pH值：3.37

总酸度：3.28 g/l