



Chateau Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Chateau Suduiraut 2022, Premier Cru Classe en 1855, Sauternes AOC Sauternes, Premier Cru, 波尔多, 法国

介绍

旭金堡贵腐甜白，1855年苏玳一级名庄佳酿，从酒庄最负盛名的风土上甄选而得。这款葡萄酒百分百出自特定之手，展现出一种令人惊叹的繁复度，拥有阳光色泽的酒裙随着酒龄的增长逐渐呈现出琥珀色，楚楚动人。花香、果香、葡萄蜜饯和烘烤香层出不穷，诠释出和谐与力道的赞歌，寿命长得出奇。丰满的质地、矿香的清新和香料的火热这些相互对立的元素结成最为纯粹的联盟，在酒中孕育出一种完美的优雅。旭金堡适合所有喜爱调动感官和情感的朋友们，来亲身感受她的变化无穷又妙趣横生，回忆满满，且经久不散。

年份

年份特征

- 冬季的降水量与寒冷程度适中，持续到2月份，然后大地回暖。
- 4月1日和2日：遭遇一场较为严重的霜冻，我们损失了40%的产量。
- 5月、6月：花期进展迅速，葡萄的生长周期循序渐进。
- 6月中旬：第一波热浪。6月底：遭受了几场暴风雨，还夹带着一些冰雹，葡萄园各田块受影响的比例为5%到30%不等。
- 夏季炎热、干燥，气温持续攀升。
- 7月底：转色期的进展颇为迅速。
- 8月中旬：几场甘霖从天而降，对葡萄藤十分有益。

收获

为酿造贵腐甜白的葡萄采收在9月20日至10月27日间分三轮完成。葡萄园中有不少的风干葡萄，这也是干热天气的产物。我们从9月20日到9月27日完成了第一轮采收。10月初的雨水及频繁的雾气让葡萄开始贵腐化。整个葡萄园的贵腐进程缓慢却又均匀。我们从10月17日开始了第二轮采收。这轮采收开始得颇为寻常，虽然贵腐菌的沾染程度很高，但仍然需要精心的挑选才能获得理想的浓郁度。收获的贵腐葡萄无论是质量还是含糖量都极高，十分馥郁。唯一的问题就是这年棘手的天气导致产量较小。第二轮采收结束于10月24日，我们在这轮采收中收获了这年绝大部分的收成。之后，继续第三轮的挑选，最终于10月27日彻底结束。品质杰出，单产仅有7百升/公顷。这一年份拥有极高的浓郁度，十分强劲、醇厚，贵腐化程度很高。

酒

混酿

赛美蓉 100%

陈酿

70%使用全新橡木桶，
30%使用一年桶龄的橡木桶，根据葡萄酒的发展状态，陈酿16到20个月



Chateau Suduiraut - Chateau Suduiraut, 33210 Preignac
Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com
www.suduiraut.com/

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。



分析
13.5 % vol.
残糖: 190 g/l
总酸度: 3.6 g/l



Chateau Suduiraut - Chateau Suduiraut, 33210 Preignac
Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com
www.suduiraut.com/ 

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。

