



Chateau Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes

Chateau Suduiraut, Vieilles Vignes, Grand Vin Blanc Sec, 2022

AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

介绍

旭金堡老藤干白葡萄酒源自我们孕育苏玳顶级一等名庄佳酿的杰出风土。我们精选出种植着赛美蓉和长相思且葡萄树均龄已达45岁的田块，以尽情诠释这两类葡萄品种的优雅与馥郁。这款葡萄酒就是我们风土力量的完美映照。

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

这年的采收开始得很早8月18日，这打破了我们历年来的记录。葡萄的状态很棒，而且酸度很好。我们监测了各个田块的芳香成熟度，旨在以最为精准的方式完成采收，根据不同的风土情况交替采收赛美蓉和长相思。我们于8月22日至9月2日采收了用来酿造旭金堡老藤干白的45岁左右藤龄的葡萄。最终收获了丰硕，浓郁，皮较厚的葡萄，很好的诠释了这个阳光充足的年份。品质非凡，果香与花香完美平衡，丰富的口感与精致的酸度留在余韵里。受不同气候的影响，这年的产量很小。

酿造

- 仅为长相思浸皮，根据收成的情况调整浸皮的时间：2到12小时；
- 温和且缓慢的气囊压榨：约两个半小时；
- 10C低温澄清；
- 在橡木桶中发酵，其中15%为新桶，温度被控制在17到22C之间；
- 不做苹果酸乳酸发酵。

酒

葡萄品种

赛美蓉 55%，长相思 45%

陈酿

30% 在全新橡木桶中陈酿
70% 在一年桶龄的橡木桶中陈酿9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。



品鉴

2022年份旭金堡老藤干白葡萄酒身着颇为稠密的黄色酒裙。香气以花香和矿物香为主，还有白果、香椽、薄荷脑的芳香，以及一抹木香。入口饱满，随后在油滑的口感之间弥漫出成熟黄色水果、梨和橡木赋予的香料风味。余韵悠长，充满矿物感，还有淡淡的烤榛子味。一款仍在塑造自我的葡萄酒，充分展现出了这一年份的强劲力道。

皮埃尔蒙特古 - 技术总监 - 2024年7月

装瓶日期：2023年6月20日

分析


13.5 % vol.

总酸度: 3.1 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。

