



Chateau Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes

Lions de Suduiraut, Blanc Sec, 2023

AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

介绍

美味与清爽兼具，我们的旭金狮堡干白葡萄酒为您带来一段即时可享的乐趣。为了成功酿造这款葡萄酒，我们从旭金堡葡萄园内甄选出一片由细砂和砾石组成的特定风土，种植均龄为20岁的赛美蓉和长相思。不仅能够出品香气浓郁的果实，同时也为葡萄酒带来一种沁人心脾的清爽感。明媚的芬芳邀请大家在酒龄尚浅时即可享用这款佳酿。

年份

年份特征

2022年的采收一结束，我们就迎来了期待已久的雨水。秋末和冬季的降水总量达到了350毫升，比2022年同期多出30%。就这样，在相对温和的天气条件下，有效的补充了土壤中的水分储备。天气从1月中旬开始骤然转冷，一直持续到2月末。这股冷空气调动了葡萄藤的储备，让葡萄藤得以顺利抽芽。

之后，天气干燥，4月4日和5日间出现了一次霜冻。总而言之，除了几个需要采取防冻措施的田块以外，萌芽的延迟和此次霜冻的早发，使得对收成的影响微乎其微，但坡底的几个田块除外（损失30%）。

颇为干燥又温暖的春季促使葡萄藤健康生长，葡萄花序萌发的情况非常理想。

天公作美，花期一切顺利，确定了这年大丰收的基调。

然而，7月的雨水伴着高温引发了一波严重的霜霉病。我们尽可能地提前采取措施并实施严格的管理，虽然成功控制住了霜霉病的蔓延，但有些田块仍是未能幸免，损失了25%到50%的产量。

不过，与波尔多其他有些失去了全部收成的地区相比，我们还是成功保住了我们的核心产量。之后，干燥又高温的天气缓解了这轮霜霉病的压力。

8月初，成熟初期，凉爽又多云的天气让葡萄保留住了更多的苹果酸，与2022年份形成了鲜明的对比。

8月底，天气再度变得干燥炎热，有助于葡萄获得理想的成熟度。这年的采摘从酿造干白的葡萄开始，于8月24日拉开帷幕。

收获

干白葡萄的采收始于8月24日，先从年轻葡萄藤所在的田块开始收获，以维系果实中的清爽度和水分含量。之后，我们于8月28日继续采摘砾质土壤上的赛美蓉和长相思。周末到来前，我们收获了灰苏维翁和一个粘土田块上的赛美蓉。

9月第一周，我们完成了晚熟区域（滴金丘和葡萄园的北部）的采摘工作。

干白葡萄的收获最终结束于9月8日（一共采摘了12天）。

我们回归到了一种清爽的风格，果香浓郁，十分甘美，矿香迷人。虽然天气因素（霜冻、霜霉病、干旱）导致产量略有下降，但单产仍在正常范围内。



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。



酿造

- 仅为长相思和灰苏维翁浸皮，根据收成的情况调整浸皮的时间：2小时至12小时；
- 温和且颇为缓慢的气囊压榨：约2个半小时；
- 70%使用发酵罐，将温度控制在17-21C之间；
- 30%使用橡木桶

酒

葡萄品种

赛美蓉 57%，长相思 30%，Sauvignon gris 13%

陈酿

70%在酒罐中

30%在橡木桶中，陈酿6个月

搅拌细酒泥，频率视年份而定，平均而言是每周一次或每两周一次

品鉴

2023年份旭金狮堡干白葡萄酒身着淡黄色酒裙，散发出白色花朵和柑橘的浓郁香气，随着转杯，还释放出百香果和一丝矿物的香气。

入口圆润又清爽，甘美的中段之间夹带着粉红柚、梨和烤榛子的风味。

余韵持久，榛子和梨的香味点缀其间，还带着一抹明显的咸鲜感。这是一款醇厚的葡萄酒，清新爽人。

皮埃尔蒙特古（Pierre Montegut），技术总监，(2024年1月)

灌装日期

2024年2月6日

分析

13.5% vol.


ph值: 3.41

总酸度: 3.62 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。

