



Chateau Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Lions de Suduiraut Blanc Sec 旭金狮堡干白葡萄酒, 2024

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、长相思和灰苏维翁。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

- 2023-2024年秋末冬初降水充沛，与2019-2020年冬季的雨量相当。
- 年初多雨，气温温和。
- 3月末:开始抽芽，较往年提早了10天。
- 4月和5月：气温下降，减缓了葡萄树生长的步调。5月的降水依然颇多，让霜霉病有了可趁之机，花期因此困难重重，有些地块还出现了落花现象，幸而葡萄串数量丰盈，得以弥补这一损失。
- 6月和7月：夏日高温，十分干燥，不仅有效控制住了霜霉病的发展趋势，还减缓了葡萄树的迅猛生长。逐渐显现的缺水压力为葡萄的成熟进程铺平了道路。
- 8月初：转色期间一切顺遂，比2022年份晚了15天。

收获

- 8月28日：采收工作从年轻的葡萄园开始，以保持其清爽度和果实产量。
- 9月2日：继续采收砾石土壤上的赛美蓉和长相思葡萄园。
- 9月3日：因雨天暂停采收。
- 9月4日至7日：天气转好，我们开始了采收的第二阶段，包括灰苏维翁和一块位于更黏土质土壤上的赛美蓉葡萄园。
- 9月10日至13日：完成了较晚熟的区域（滴金丘和葡萄园北部）的采收。
- 9月13日：采收结束（总计11天采收期）

2024年份展现出果香浓郁、质地丰满的风格。这款酒呈现出清新的口感，酒精度适中，矿物质感突出。尽管葡萄生长季颇为坎坷（寒冷多雨的气候，霜霉病），我们对产量感到心满意足：52百升/公顷。

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;
- 温和而缓慢的气囊压榨:约2个半小时;
- 70%使用发酵罐，将温度控制在17-22C之间;
- 30%使用橡木桶，温度控制在17-22度。



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。



酒

混酿

赛美蓉 56%, 长相思 29%, 灰苏维翁 15%

陈酿

70%在酒罐中, 30%在橡木桶中, 陈酿6个月。

酒泥陈酿, 搅桶, 频率视年份而定, 平均而言是每周一次或每两周一次。

品鉴

2024年份旭金狮堡干白葡萄酒身着淡黄色酒裙, 香气奔放, 非常清新。酒中弥漫着淡淡的花香, 还有如柚子、柠檬一般的柑橘香, 以及一抹淡淡的矿香。

入口圆润又清爽, 随后展现出丰腴与清脆兼顾的特质, 伴有梨子、青苹果和带有柠檬感的矿物质风味。

余韵十分紧致, 矿香四溢, 点缀着柑橘果皮的气息。

这一年份的葡萄酒口感平衡, 活力满满, 平易近人, 即时可享。

无论是当下, 还是未来五年, 这都是一款值得品尝的佳酿。

皮埃尔蒙特古(Pierre Montegut), 技术总监, (2025年1月)

分析

12.7% vol.

