



# Chateau Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



## Chateau Suduiraut, Pur Semillon, Grand Vin Blanc Sec, 2022

AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

### 介绍

旭金堡赛美蓉纯酿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。为了酿造这款葡萄酒，我们特别挑选出一块百分百种植着赛美蓉且葡萄树均龄已达55岁的迷你风土，旨在将这一苏玳典型品种的精髓描绘得淋漓尽致。这款葡萄酒散发出水果和白花的芳香，口感优雅十足、油滑细腻。

### 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近；
- 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。我们在8月31日这一天采收了用来酿造这款酒的赛美蓉葡萄，来自于三个田块。这些约55岁的老藤很好地抵抗住了这年干热的天气条件，最终获得完美成熟。这款赛美蓉纯酿香气浓郁，带着咸鲜感，白色水果和花香，完美诠释了这片卓尔不群的风土。

### 酿造

- 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30%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 100%

陈酿  
50% 在全新橡木桶中陈酿  
50% 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年份旭金堡赛美蓉纯酿干白葡萄酒呈金黄色。香气馥郁又细腻，散发出花香和优雅的木香。随后，如梨一样的白色水果，以及如成熟桃子一般的黄色水果的香气显现出来，还点缀着芳香草本植物的气息。入口强劲又柔滑。口中展现出天鹅绒般的质感，鲜亮的酸度伴着果味和木香，贯穿始终。余韵柔美，带着西柚皮和烤榛子的味道。

这是一款强劲的陈年型葡萄酒，仍处于塑造自我的过程中，需要时间来展现出自身的全部潜力。

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

14 % vol.

总酸度: 2.9 g/l



Chateau Suduiraut - Chateau Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - [contact@suduiraut.com](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com/](http://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。

