Chateau Suduiraut 2021, Premier Cru Classe en 1855, Sauternes

苏玳AOC, Premier Cru, 波尔多, 法国

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。

年份概况

年份特征

冬季多雨又温和，三月底相对较高的气温使得葡萄生长周期提早开始。
4月初，一股强势又持久的寒流袭击了葡萄园，特别是4月7日和8日，气温降至零下。这次霜冻带来的后果十分严重：除了零星几个田块得以保全以外，其余田块的受灾损失从30%到100%不等。5、6两月的瓢泼大雨带来了霜霉病的侵袭，导致收成再度受损。
7、8两月较为干燥，总体而言气候凉爽，转色期于8月10日来临，与2019年相同。
8月底、9月初的天气状况颇为正常，葡萄也因此有了一个顺利的成熟期，并且保留了较高的酸度。
9月下旬的雨水和频繁的雾气推动了贵腐菌的发展。
遗憾的是，这年用于酿造苏玳贵腐的葡萄产量极低（1百升/公顷），整个葡萄园的平均单产为4百升/公顷。

2021年的品质上乘，尽管因春季霜冻而造成了产量的稀缺。
2021年份会有如2016年份一般的唯美果香，也会有2007和2001年份的绝佳酸度。口感优雅，美妙悠长。

收获

用来酿造甜白的葡萄采收于10月1日至27日之间，分三轮完成，期间天公作美。第二轮采收始于10月8日，绝大部分品质极佳的贵腐葡萄都是在这轮采收中获得。

酒款信息

混酿

赛美蓉 100%

陈酿

50%使用全新橡木桶，
50%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。

品鉴
2021年份旭金堡贵腐甜白葡萄酒身着金黄色的美丽酒裙，香气浓郁，有着非常明显的新鲜柑橘和柑橘蜜饯的芳香。如烤榛子、香草等陈酿带来的香气为整体增添了优雅感。质感油润，满口丰盈，且张力十足。我们会在酒中感受到柑橘蜜饯、黄桃和甜香料的风味。余韵悠长，一抹明亮的清爽感烘托出胡椒和水果的味道。
这款葡萄酒展现出清新又经典的贵腐风格，纯净而优雅。

皮埃尔蒙特古（Pierre Montegut），技术总监，2023年10月

装瓶时间
2023年6月20日

分析
14 % vol.
残糖: 138 g/l
总酸度: 4.5 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。