



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut Blanc Sec 2022



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。

装配

54% 赛美蓉
46% 长相思

配种

50% 在酒罐中
50% 在橡木桶中（20%为全新橡木桶）
陈酿6个月

组成

酒精度：13.5° - 总酸度：3.06

年份的条件

冬季的降水量与寒冷程度均很适宜，一直持续至2月份，然后大地回暖，致使葡萄树在3月25日前后较早地抽出嫩芽。与2021年一样，一股寒流袭击了这片地区，并于4月1日和4月2日引发一场较为严重的霜冻，影响颇大，我们损失了40%的产量。好在因部分葡萄园的修剪工作开展得较晚，数公顷土地得以幸免于难，那些尚未发芽的葡萄树同样如此。

始于5月的高温天气不仅让葡萄藤的生长周期恢复了节奏，也开启了这一年份的阳光属性。花期在艳阳下进展迅速，与2021年相比提早了15天。随后，高温天气与6月初的几场小雨加速了葡萄树的生长周期。整个6月，天气变化产生的影响也接踵而至。第一波热浪出现于6月中旬，造成缺水的压力。6月底时，我们所在的地区遭遇了几场暴风雨夹带着一些冰雹。葡萄园各田块受影响的比例为5%到30%不等。

夏季炎热、干燥，7月中旬和8月初又袭来两波热浪。气温超过了40度。8月中旬的几场雨水助葡萄树承受住了这年的大旱，为葡萄的成熟进程带来诸多益处。仅有相对年轻的葡萄藤开始显现出严重缺水的迹象。

干白葡萄的采收

这年的采收开始得极早——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。8月23日，砂砾土壤上的采收工作结束。在8月24日至27日之间，我们继续采收一片略偏粘土的区域。8月31日，滴金丘上最为晚熟的田块为干白葡萄的采摘划上句号。最终用了12天来收获这一年份的干白葡萄。



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut
Blanc Sec 2022



品尝

2022年份旭金狮堡干白葡萄酒身着浅黄色酒裙，散发出白花和柑橘的香气，略与空气接触后，会逐渐朝百香果的方向发展，一抹矿香点缀其间。

入口圆润、清爽，中段美味，释放出粉红柚、梨和烤榛子的味道。

余韵持久，榛子和梨的风味之间还夹带着一抹明显的咸感。这款葡萄酒特点鲜明，醇香四溢、清爽醒人。

皮埃尔·蒙特古 (Pierre Montégut)，技术总监，(2023年2月)