CHATEAV·QVINTVS

2024

葡萄园

2024 年始于温暖而潮湿的冬季，降水一直持续至春季。这一气候条件为葡萄生长季带来了严重的霜霉病压力，并延续至转色期。 然而，在团队的高度警惕与精细管理下，葡萄藤在整个生长季丝毫未受霜霉病的影响。 精准的种植策略与卓越的团队协作是葡园管理的两大关键优势。 葡萄藤间植被亦发挥了重要作用，提高了土壤承载力，便于葡园作业，同时有效调控葡萄藤的长势。 此外，我们对2021年收购的北部地块进行了重新规划，特别是一系列优化土壤排水的措施，显著促进了葡萄藤的健康生长，并对团队的管理作业提供了极大助益。 最终，葡萄藤结出了健康的果穗，美乐与赤霞珠花期均一。 严格的预防性措施确保了果实健康成熟，风味平衡。团队在所有地块实施了提前精确疏叶，以改善果穗通风，并在转色期前后进行了绿色采收。

2024年是一个充满挑战的年份，
但葡农表现了出色的迅速应对能力。从观察、分析到干预，每个环节均精准执行。

CHATEAV·QVINTVS

2024

采摘

9月24日至10月4日

在凉爽的夏季和8月的数次高温后，9月16日起的一周晴朗天气发挥了关键作用，不仅提升了浆果的风味浓缩度，也使其芳香更为精致。团队严格管控葡萄的健康状况，密切关注成熟度平衡，采收工作得以在理想条件下展开，并进行了细致的地块内分区拣选。为确保葡萄达到最佳品质，整个采收过程中实施了严格分拣。美乐成熟度极佳，品丽珠则需更为严苛的筛选，仅保留最优质的浆果。2024年份的初榨葡萄汁已展现出迷人的风土个性，优雅的矿物质风味与细腻丰富的花香交融。虽然整体口感不及前几个年份丰富，但其完美的平衡赋予了葡萄汁和谐的优雅，充分彰显了圣埃美隆卓越风土的魅力。

2024

昆图斯酒庄

酒体呈优美深邃的石榴红色。初闻香气浓郁，展现出极富层次感的复杂芳香。转杯后，成熟的果香与香料气息交融。桑葚果冻与蓝莓的芳香令人陶醉。入口立即充盈整个口腔。酒体在口腔中层层展开，结构紧密且均衡，风味连贯，余韵悠长清新。2024年的昆图斯充分证明了这一风土在复杂气候年份中的卓越表现：酒体精致，芳香细腻。这正是顶级佳酿的风范。

葡萄品种配比
美乐 77.2%，品丽珠 22.8%

酒精度
13.1°（初步测定）

新桶
39%

昆图斯帝龙

酒体呈优美深邃的红宝石色。现处于培养初期，初闻香气虽较为内敛，但已显露出成熟果香特质。转杯后，桑葚、黑樱桃与覆盆子果酱的芳香果然依次浮现，使人迫不及待想要品尝。入口柔和，果香充盈，单宁丝滑细腻，毫无单薄之感。风味非凡，尽显新鲜红色水果果冻的甜美风味。余韵中等，但已极具可饮性！2024年的昆图斯帝龙是一款令人愉悦的佳酿。

葡萄品种配比
美乐 78.5%，品丽珠 21.5%

酒精度
13°（初步测定）

新桶
33%