



CHATEAU QUINTUS



昆图斯圣埃美隆2023

气候

昆图斯酒庄今年冬天温和宜人，唯有二月份比往年冷。春季夜间气温仍然较低，湿度高。这种潮湿的天气一直延续至五月，随后六月迎来大量降雨。花期未受影响，开花速度快，果穗生长状况良好。今年的气候条件接近热带气候，在此条件下，整个生长季葡萄树苗茁壮成长，新梢和副梢均长势喜人。团队在绿色采收方面悉心竭力，反应迅速。通过频繁剪梢和清理行间植被，成功保证了葡萄树的健康。为促进葡萄果穗的通风，几乎所有地块的东侧都进行了逐步剪叶操作，这一步骤在今年不可或缺。果穗整理工作每年必不可少，2023年尤为重要。精细的疏果工作确保了葡萄均匀变色。夏季相对凉爽的天气在季末变得炎热干燥，气温迅速攀升，让葡萄获得了完美的成熟度和浓郁度。采收于9月12日开始，首先选择了年轻的美乐葡萄植株。我们通过品尝葡园中的浆果决定了采摘时机。在今年昆图斯的地块内分区拣选中，仔细品尝浆果也发挥了至关重要的作用。酒庄的三款葡萄酒都是在特定的酒窖中酿造，每个小地块收获的葡萄都会根据其潜力被分配到相应的酒窖。葡萄种植技术的调整和团队的不懈努力使我们收获了高品质的葡萄。葡萄汁的香气丰富，兼具平衡和清爽。出自昆图斯北部风土的葡萄汁尤为细腻优雅。

数据

采收日期 9月12日至10月3日

葡萄品种配比 黑美乐 81,4 % ; 品丽珠 18,6 %

酒精度 14,1 % (初步测定)

品酒笔记

这款圣埃美隆呈浓郁的鲜红色。初闻香气中等浓郁。转杯后，清新的果香扑面而来，伴着新鲜诱人的酸樱桃香气。入口清新细腻。随后口感变得柔和，具有中等力量，果香浓郁，无单宁的棱角感。这款酒清新怡人，似乎在向我们发出邀请：“既然你已经觉得我如此美妙，何不立刻品尝呢？”

