



CHATEAU QUINTUS



昆图斯圣埃美隆2024

气候

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、分析到广预，每个环节均精准执行。这一切凭借团队的高度协作与卓越的专业素养才得以实现。这一独特年份展现出令人期待的潜力。

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。

数据

采收日期 月24日至10月4日
葡萄品种配比 黑美乐: 92.8 %
品丽珠: 7.2 %
酒精度 12.95 %

品酒笔记

这款昆图斯圣埃美隆呈美丽的中等深度红色，泛着优雅的紫色光泽。香气浓郁，果味扑鼻。覆盆子与红醋栗的芳香占主导。入口柔和，酒体徐徐展开，虽不强劲，但足以充盈口腔。鼻腔中感受到的果香在口腔中完美延续。这款昆图斯圣埃美隆带来了轻松愉悦的饮用体验。

