



CHATEAU QUINTUS



昆图斯圣埃美隆2022

气候

冬季相对干燥，属于季节平均水平。降雨量不足的情况在春季伊始时仍然存在，最早的地块在3月底进入芽期。随后出现了持续数天的霜冻，导致花芽期暂停，植株生长停止，但没有造成任何持久的影响。4月就开始迎来高温，并持续到5月，花期提前。6月中旬热浪来袭，团队大幅减少了绿色采收以保护葡萄。这一策略十分有效，葡萄在成熟的过程中没有丝毫灼伤的迹象。夏季阳光明媚，8月10日那一周的小雨有助于让土壤降温，使葡萄的成熟过程更加均一。9月7日，昆图斯酒庄采收工作开始，葡萄的健康状况十分出色，今年是自2011年酒庄创建以来最早的一次采收。首先采收的是年轻植株，然后是朝南坡地上的葡萄。我们进行了重要的地块内分区拣选，以便从每个地块中采收到最优质的葡萄。今年葡萄的个头不大，但质量极为出色，浓度高且香气卓绝。采收工作有条不紊地持续到9月28日，天气状况一直十分理想。从收获情况来看，2022年毫无疑问能够比肩2019和2020等前途无量的年份。圣埃美粘土石灰岩风土——特别是昆图斯酒庄的风土拥有着出色的保持湿度的能力，在今年表现尤为出色。而葡萄树也很快适应了今年过早出现的高温与干旱天气。

数据

采收日期 9月7日至28日

葡萄品种配比 黑美乐 78,8 % ; 品丽珠 20,6 % ; 马尔贝克 0,6 %

新桶 35,7 %

酒精度 15 %

品酒笔记

酒体呈非常漂亮的深紫色。这个阶段的香气已显成熟，充满果香，展现出良好的强度。转杯后，传来桑葚的香气。入口宽广而充裕，单宁强劲突出。红色浆果的成熟风味先行而至，随后巧克力的味道悄然浮现。培养过程将使单宁质感更加细腻精致，一年多后，这款酒将更加美妙可口。

