



CHATEAU·QVINTVS

2022



葡萄园

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。



2022年是酒庄扩大后的第一个年份，从植株修剪到酿造完全由昆图斯酒庄团队管理。

这一年让我们能够充分利用风土提供的诸多选择，呈现出最优的组合。



CHATEAU·QVINTVS

2022

采摘

9月7日至28日

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。





昆图斯酒庄

香气浓郁，成熟而不过度，带有红色和黑色水果的新鲜气味：复杂而又微妙。入口充裕浑厚，柔和又带有结构感。随后，酒体进一步发展，没有任何臃肿感，柔中带刚，从三个方面完全覆盖了味蕾：宽度，厚度和长度。品丽珠（超过40%）带来了清爽与结构感，与充盈丰腴的美乐相结合，可能会造就出一款昆图斯酒庄前所未有的葡萄酒。

葡萄品种配比
美乐58.5%，品丽珠41.5%

酒精度
15.5°（暂定）

新桶
38.9%



昆图斯帝龙

这款昆图斯帝龙呈深红色。香气强烈，在这个阶段散发出明显的木质香：香料与红色水果混合的味道激发了人们品酒的欲望。入口充盈丰腴，酒体在随后的发展中变得更加轻盈，带有果味，没有间断感，直到余味始终令人感到愉悦和美味。非常美妙的滑润感觉。这款昆图斯帝龙无疑是我们的最出色的杰作之一……

葡萄品种配比
美乐81.6%，品丽珠12.1%，马尔贝克6.3%

酒精度
15.7°（暂定）

新桶
29.6%