



CHATEAU·QVINTVS

2023



葡萄园

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。



2023年，我们的团队反应敏锐，预判准确。

因此，我们酿造出了一款令人惊叹的佳酿，具有绝佳的平衡感，兼具浓郁与清新之美。



CHATEAU·QVINTVS

2023

采摘

9月12日至10月3日

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。



Domaine Clarence Dillon



昆图斯酒庄

酒体呈现美丽的深红色。初闻香气浓郁迷人。转杯后，红色和黑色水果的芬芳与细腻的木质香气交织出微妙复杂的嗅觉体验，令人陶醉。入口充裕稠腻，不失紧致。酒香馥郁，让我们感到适度的单宁可以带来的迷人芳香。

葡萄品种配比
美乐78.3%，品丽珠21.7%

酒精度
15°（暂定）

新桶
38.1%



昆图斯帝龙

酒体呈浓郁的深红色。初闻香气低调迷人。转杯后，展现出深度、极佳的水果成熟度和清爽感。入口柔和顺滑，果香扑鼻。随后酒体发展，清新果香依旧。口感柔滑，无棱角，余味始终清新宜人。随后单宁消失，但芳香依旧！这款昆图斯帝龙有着令人着迷的魔力！

葡萄品种配比
美乐71.6%，品丽珠28.4%

酒精度
14.1°（暂定）

新桶
25.3%