



QUARRY旷世干白葡萄酒

品牌：索尔斯堡 旷世
葡萄品种：80 % 长相思 20 % 赛美容
法定产区葡萄酒：波尔多白葡萄酒产区

年份：2022年

感官特征

酒色晶莹淡黄；酒香是成熟柑橘和百香果的气息。入口能感受到丰富的风味层次，矿物风味将柑橘和百香果的果味衬托得更为清甜，橡木单宁和清亮的酸度恰到好处，口感醇厚，又不失可爱活泼的张力。

土壤和气候

葡萄园所在地曾经是一个古老的采石场，这也正是这款葡萄酒名字的由来。远古的石灰岩，与砂砾土、黏土构成的复杂的土质结构，增加了产品丰富的口感。海洋和山谷双重影响的凉爽气候，及丰富的天然地下水系更赋予产品清爽口的特点。

葡萄栽培

禁用除草剂和杀虫剂，确保每块土地养份平衡，通过精细的管理保证最佳光合作用，坚持手工采摘。有机种植令葡萄园的平均产量只有 35 百升/公顷，但是产出的葡萄最大程度地保留了葡萄园原本的风土特色。我们长久致力于葡萄园天然环境的守护，探寻人与自然和谐共生之道。

酿造工艺

在压榨和沉淀之前，我们会对葡萄进行仔细分拣，挑选出品质最好的葡萄，然后对不同地块的葡萄单独酿造。发酵在可控的温度下进行，其间尽量减少干预，以彰显果实的特性和气候影响的自然平衡。大约三成的果实在橡木桶中发酵和成熟，其余为不锈钢容器，以利用橡木单宁丰富产品口味的芳香，并保持其保持新鲜度、张力和矿物质的平衡。七个月带细腻酒泥的短期陈酿后，再瓶中陈酿一年。

挥发酸特性含量 (g/H₂SO₄) : 3,36 - pH值 : 3,21
酒精度 (% vol) : 13

以下为饮用旷世葡萄酒的侍酒和配餐建议：

- 侍酒温度：12-14° (侍酒前建议进行冰镇)
- 采用白葡萄酒杯享用
- 旷世白葡萄酒餐酒搭配：海鲜类 / 家禽类



索尔斯堡酒庄

地址：5 Au Vigneau 33750 Saint-Quentin-de-Baron

adv@chateaudesours.com - 电话：(+33) 7 57 47 81 63

chateaudesours.com

酗酒危害健康 · 请适量饮酒。

QUARRY旷世干白葡萄酒

93

pts.

91/93

pts.

90/92

pts.

92/93

pts.

92/93

pts.

TASTED

JEB DUNNUCK

Robert Parker
WINE ADVOCATE

JAMES SUCKLING.COM

Yves Beck

评分：

- Andreas Larson 93 世界最佳侍酒师冠军，独立酒评家
- Yves Beck 92/93 葡萄酒记者
- Yohan Castaing 90/92 罗伯特帕克（RP）团队成员，《葡萄酒倡导家》杂志主编
- Jeb Dunnuck 91/93 曾是罗伯特帕克（RP）团队成员，独立酒评家
- James Suckling 92/93 当今领先的最有影响力的葡萄酒评论家之一



假酒伤肝，好酒伤脑，
但是不喝酒伤心！

