利诗古堡 2005

葡萄园特征

葡萄园 : 苏玳AOC, 波尔多, 法国

年份总结

继一个相对温和的冬季之后，嫩芽提早抽出，而鉴于高温的青睐，6月第一周的花期平稳均衡。
与往常一样，天气条件一直都是葡农关注的核心内容，酒庄团队全年的工作都是为了让葡萄能够在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段完成，先是七月底，然后是8月15日之后，导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

酿造工艺

橡木桶陈酿： 据年份不同陈酿18个月到26个月之间，50%至55%的橡木桶为新桶

品酒笔记

璀璨夺目，黄色的酒裙已具浑厚，还带着几丝独属年轻的绿色光泽。
香气精美，更偏野花香，还有一些蜜饯水果的芬芳，柑橘、甜瓜。木香完全融入酒中。
入口先是感觉低调，然后逐渐铺满全口。此款作品展现出一种仙灵的酸度，清新与丰富二者平衡宜人。柑橘的香味再次浮现，以橙香为主。余韵悠长、清爽，释放出经典的杏蜜饯香。一切都预示着这款作品的优秀陈酿潜力，同时，也会较快地释放出自我。

技术信息

葡萄品种 : 赛美蓉 90%, 白苏维翁 8%, 密思卡黛乐 2%
产量 : 12 hL/ha
酒精度 : 13.5 % vol.
残糖 : 121 g/l