

# RIEUSSEC

—  
SAUTERNES

## 利诗古堡贵腐甜白葡萄酒 2019

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Sauternes, 波尔多, 法国  
苏岱, 法国苏岱产区的葡萄园坐落于加龙河左岸, 在波尔多以南50公里处。西隆河带来的天然湿度为灰葡萄孢菌(又名贵腐菌)的发展提供了理想且必要的条件。

风土: 利诗古堡的葡萄园连绵于苏岱和法歌村的交界处, 是苏玳和巴萨克地区最重要的庄园之一, 葡萄园占地 85 公顷, 拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

### ■ 年份总结

这一年份以一个温和、干燥的冬季为起点, 伊始得一切顺遂。这样晴朗的日子一直持续到初春, 葡萄树因此提早发芽。之后, 白天和夜晚都变得清凉起来, 三月到五月间, 我们在霜冻的威胁面前, 共敛气屏息了六次。这段期间的气温低于往年, 而且特别干燥, 减缓了葡萄树生长的脚步。六月, 在度过多雨又清凉的最初几日后, 发生了翻天覆地的变化, 一段自2003年后就再也没有遇到过的热浪于夏初光临此地。幸亏, 这场热浪只是短暂光临, 而且, 追赶生长延迟的葡萄树在面对如此酷热时, 好似比前几年准备得更加充足。7月26日, 天降甘霖, 时机恰到好处, 从而得以启动转色期。与2017年一样, 这年九月的雨水对贵腐菌而言极为有益。不过, 采收过程更为棘手, 因为酸腐病威胁着葡萄的纯净度。我们必须要向淘金者一般挑拣葡萄, 将酸腐葡萄排除在外, 仅采收如蜜饯一般的好葡萄。10月8日, 艳阳再次高照, 我们借这个契机收获了拥有完美平衡度的葡萄。它们的潜在酒精度达20度, 会被用来酿造正牌佳酿, 密斯卡黛乐品种尤为让人惊喜!

### ■ 酿造工艺

各批次葡萄在小容量的气囊压榨机中分开进行压榨。经历数小时的冷澄清后, 葡萄汁被导入集团在波亚克制桶厂生产的全新法国橡木桶中以开启发酵之路。一旦酒精和糖分二者达到平衡, 即立刻中断酒精发酵。发酵结束后, 葡萄酒在橡木桶中陈酿24个月。

### ■ 品酒笔记

酒裙呈精致的金色, 泛着柔和的绿色光泽。香气浓郁, 而且芳香种类繁多。先释放出柑橘皮香, 柠檬派的香调紧随而来, 然后是能够让人联想到刚刚出炉的奶油蛋糕的烘烤香。口中再现了橘皮和橙子蜜饯香, 一抹八角的香调不仅烘托出口中的风味, 更是加强了这款葡萄酒芳香的清爽感。口感丰富、稠密, 十分悠长, 余韵中带着宜人的苦感。



#### 技术信息

葡萄: 赛美蓉 89%, 长相思 9%, 密斯卡黛乐 2%  
酒精度: 14% vol.  
pH值: 3.70  
总酸度: 3.97 g/l  
残糖: 119 g/l