



利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 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。利诗古堡是苏岱与巴萨克产区面积最大的酒庄之一，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

2019-2020年有着波尔多近十年来最热的秋冬两季，葡萄树从3月20日起就提早抽芽。四到六月间，降水频繁。霜霉病给我们造成极大威胁，酒庄对此是抗争到底。葡萄树保留着这一提早的生长日程，于5月19日左右迎来花期。随后天气骤变，夏日中共有55日滴雨未降。转色期始于7月25日左右。在砂砾台地的多处，均发现较强的缺水压力。而坡地或坡脚的土壤，以及我们的石灰岩-泥灰岩类土壤都很好地抵抗住了这段高温又干燥的天气。对甜白葡萄酒而言，贵腐菌很难在沐浴于阳光间的葡萄上滋生，我们在葡萄园中寻找蜜饯葡萄可说是废了九牛二虎之力。我们一直耐心等待到10月21日，最终，城堡周围的赛美蓉田块在这年的表现最为上乘，构成莱斯古堡的酒心。

■ 酿造工艺

葡萄在被送至酒窖后会马上经历压榨。澄清后，会将葡萄汁导入全新橡木桶以待发酵。每个田块的压榨和发酵工作都是分开进行的。

完成发酵后，葡萄酒带酒泥保存，定期搅桶，直至12月中旬。经过一段休息期后，将葡萄酒换桶、调配，之后再送回橡木桶中，完成约12个月的陈酿。

■ 品酒笔记

香气十分精致，大黄、桃子和白花的芳香飘然而出。

口感轻盈、美味。入口清新，此前鼻中嗅到的大黄香再次浮现于口。

余韵油滑，流露出带着微微麝香感的黄油香味。



技术信息

葡萄：赛美蓉 82%，长相思 16%，密思卡黛乐 2%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.57

总酸度：3.27 g/l