



利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

葡萄园：苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳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玳和法歌村的交界处。利诗古堡是苏玳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

2021年的冬天将会让我们酒农铭记于心。温度计直降至零下九度，霜冻从未对整个法国葡萄园造成如此严重的影响。霜冻来得猝不及防，而且是肆意横行、毫无规则。随后，春天踏着宁静的步伐飘然而至，葡萄花在5月底绽放。6、7两月雨水丰沛，随着降水的积攒，我们酒农开始合力抵抗霜霉病。转色期在多变的天空下于7月中旬展开，一直持续至8月中旬。幸而随后的几个月有着更为温和的条件。9月15日的降水和经常出现的雾气让贵腐菌逐渐滋生。10月1日展开的第一轮采摘让我们获得了未来可期的葡萄，但也证实了这一年份极低的产量。进入10月下半月，一切加速进行。酒庄团队一共进行了四轮采摘，最终于10月29日以高度清爽的优质葡萄划上句号。

■ 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

芳香精妙，先是矿香，夹带着热石和暴风雨后干草的香气。随后，鲜杏的果香和一抹白花的芬芳从酒中溢出。

无论是嗅觉还是口感，我们都被长相思（在调配中占到39%）的香气所引导，淡淡的柠檬感，还有丰沛的清爽度在口中弥漫。

蜜饯感十分低调，木香与葡萄酒融合得很好，为这款精雕细作的佳酿赋予了生命，让我们想要再来上一杯。



技术信息

葡萄品种：赛美蓉 61%，长相思 39%

酒精度：13.6 % vol.

pH值：3.6

总酸度：3.8 g/l