



利诗古堡 2017

■ 葡萄园特征

葡萄园: 苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳, 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

, 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

冬天颇为温和; 春季期间, 4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心, 波尔多葡萄园因此遭受重创。相对而言, 莱斯古堡基本可说是幸免于难, 仅有15%的葡萄园受灾。随后的天气条件极为出色, 温度高于往年同期, 降水不仅均匀, 而且时间也拿捏得恰到好处。花期于5月28日提前到来, 早了将近十日。

6月末的一场降水过后, 天气虽说不冷, 但整个夏季的气温都低于正常水平。

自8月底起, 我们就已能感受到这个生长期偏早又凉爽之年带来的益处。9月中旬的一场雨水来得很是理想, 在健康的葡萄达到完美成熟状态时从天而降, 有助于贵腐菌平稳驻扎。随着干燥又清凉的天气的回归, 一切都按部就班地进行着。史上罕见的快速采收主导着葡萄园中的节奏, 呈现出一个拥有惊人芳香浓度的年份。

葡萄采收时间为9月26日至10月12日。

■ 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利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

呈美丽的淡金色。

初嗅时展露出一一种迷人的深邃度。转杯后释放出大年独有的繁复感。一切尽在酒中: 清爽、精准、纯净。

口中, 葡萄酒因将力道与细腻感合二为一而给人留下深刻印象, 又引出一道绕梁三日的和谐余韵。如很多杰出年份时能感受到的, 糖分渐渐隐身于葡萄酒的平衡感之后。

一款适合于未来享用的杰出莱斯古堡, 10年或更长时间..



技术信息

葡萄品种: 赛美蓉 83%, 白苏维翁 17%

酒精度: 14 % vol.

ph值: 3.94

总酸度: 4 g/l

残糖: 130 g/l