

RIEUSSEC

SAUTERNES

利诗古堡贵腐甜白葡萄酒 2021

■ 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

2021年的冬天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。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。

在采收完干白葡萄后, 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

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

香气扑鼻而来, 释放出干果(杏子和葡萄干)和烤菠萝的芳香, 还点缀着烘烤和烟熏的气息。随后在口中的风味更倾向于烤杏仁和烤杏奶酥。葡萄酒在口中展现出优秀的平衡度, 清爽之间还带着如木瓜、芒果等热带水果一般的柔美感。熟杏子的味道为一切锦上添花。



技术信息

葡萄: 谢蜜雍 94%, 长相思 6%
酒精度: 13,9 % vol.
pH值: 3,8
总酸度: 3,85 g/l