RIEUSSEC

SAUTERNES

利诗古堡贵腐甜白葡萄酒 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。

■ 品洒笙记

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

葡萄品种: 赛美蓉 94%, 长相思 6%

酒精度: 13,9 % vol.

ph值:3,8 总酸度:3,85 g/l

