



利诗之星干白葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

葡萄园：波尔多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：莱斯古堡的葡萄园连绵于苏玳和法歌村的交界处。莱斯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

又是一个与众不同的年份。我们本以为这年已经回归正常，年初颇为凉爽，葡萄树的生长期也比前几年晚了两周。除了降水量较低以外，这年的开局还是挺好的。

4月初凌晨发生的霜冻给我们早熟的田块带来了影响。幸而，对霜冻最敏感的地区尚未萌芽（晚剪枝）。余下时间的天气状况就相当单一了：极少的降水和四射的艳阳，一直保持到了采摘季。葡萄树仅用了丁点时间就将此前的延迟弥补了回来。在葡萄树病虫害的管理方面，今年颇为闲适。团队在大部分的夏日时光中不停地为年轻葡萄藤浇水，以减少损失。干白葡萄的采摘季伊始得非常早（8月17日），甜白的采收则要等到能够激发贵腐菌滋生的湿度才可开始。酒庄的第一轮挑拣旨在挽救由阳光造成的伤害。随后，在几段雨水的扶持下，贵腐菌终于开始驻扎，然后是一路高歌前行。几乎没有任何浪费，伴着一天高过一天的气温，即便是质量稍逊的田块上的葡萄最终也得以进入酒窖。

■ 酿造工艺

在用于酿造拉菲罗斯柴尔德莱斯之星的田块里，人们将手工采摘的葡萄一串串放进小筐中。长相思采摘得足够早，以保留住葡萄的清爽感和丰富的硫醇芳香；而赛美蓉则要在完全成熟时才会被采摘下来，从而得以为葡萄酒赋予结构和滑润感。在压榨前会冷藏保存收获到的果实，以减少氧化现象。压榨的过程很轻柔，让葡萄能够保持香气的新鲜度。在低温条件下完成澄清后，大部分的赛美蓉葡萄汁会在新橡木桶和一岁桶龄的橡木桶中进行酿造。长相思葡萄汁则主要会在不锈钢罐中低温发酵，少量会在一岁桶龄的橡木桶中酿造。发酵结束后，在桶中酿造的葡萄酒会带酒泥陈酿六个月的时间，定期搅桶。待陈酿完成时，将在不锈钢罐中陈酿的葡萄酒（50%）和在木桶中陈酿的葡萄酒（50%）调配在一起，然后进行灌瓶。

■ 品酒笔记

葡萄酒释放出百里香、柠檬，以及如马蜂橙和青柠等绿色柑橘的香气。整体带着淡淡的烟熏感和香草感，还点缀有新鲜的植物感。

入口清爽又活泼，还有明显的矿香和白垩岩的气息。口感清新爽利，弥漫着淡淡的烘烤香，余韵中带着咸感，还夹带着一抹葡萄柚的苦味。



技术信息

葡萄品种：长相思 55%，赛美蓉 45%

酒精度：12.5 % vol.

pH值：2.95

总酸度：3.35 g/l