



## 莱斯之星干白葡萄酒 2020

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 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

2020年份有着波尔多近十年来最热的秋冬两季，葡萄树从3月20日起就提早抽芽。四到六月间，降水频繁。霜霉病给我们造成极大威胁，酒庄对此是抗争到底。葡萄树保留着这一提早的生长日程，于5月19日左右迎来花期。随后天气骤变，夏日中共有55日滴雨未降。转色期始于7月25日左右。在砂砾台地的多处，均发现较强的缺水压力。而坡地或坡脚的土壤，以及我们的石灰岩-泥灰岩类土壤都很好地抵抗住了这段高温又干燥的天气。因此，今年的第一批长相思很早就进入了酿酒车间，采摘日始于8月18日。之后，采摘在晴朗的日照中继续进行，结束于9月前。就算是在近十年内，这样早的采摘日在莱斯古堡也是极为罕见的。

### ■ 酿造工艺

手工摘下葡萄后被放入小箱中，在压榨前以冷藏方式保护，避免被氧化。之后，轻柔地压榨这些葡萄，从而保持其清新的芳香。

澄清后，大部分的赛美蓉会被导入全新的橡木桶中以进行酒精发酵，而长相思则主要在配有温控设施的不锈钢酒罐中发酵。

发酵一旦结束，橡木桶中的葡萄酒会带酒泥陈酿六个月的时间，且会定期搅桶，而长相思在经历换罐澄清后在酒罐中陈酿，以维系芳香品质。

### ■ 品酒笔记

香气非常浓郁、繁复。

我们感受到柑橘和百香果的迷人香调，这是充满青春气息的Bois地区田块为葡萄酒所赋予的，长相思就种植在这里的石灰岩-泥灰岩上。更偏矿香和熏香的香气，则让我们联想起夏日雷雨过后，台地上湿热的砂砾土壤所散发出的清香。

酸度托着葡萄酒，绵延不绝，突出了口中的油滑感。在集团制桶厂出产的橡木桶的作用下，葡萄酒获得了一种颇受青睐的饱满感及黄油一般的精美风味。佛手柑的香气伴着余韵，以一种直率又充满希望的勃勃活力划上句号。



### 技术信息

葡萄：长相思 57%，赛美蓉 43%

酒精度：13% vol.

ph值：3.12

总酸度：3.78 g/l