



利诗之星干白葡萄酒 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