



利诗古堡 2013

■ 葡萄园特征

葡萄园：苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳，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：利诗古堡的葡萄园连绵于苏玳和法歌村的交界处

，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

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重错后。不仅发芽较晚，与近五十年来
来的平均值相比，花期也向后推迟了三周时间，而且当时的天气状况变化莫测，最
终导致了落花与落果，收成也因此低于往年。

六月底时，天气骤变，一步就跨入了盛夏，完全没有过渡。不过，局部地区极有可
能出现阵雨天气。

采收期让我们的技术人员吓出一身冷汗：充斥着雨水、阳光，成熟要经历漫长时间
才能获得，葡萄孢菌在九月底取得“爆炸性”发展，让管理经历重重困难。幸亏，
挑拣团队抵住了艰难采收的考验，展现出了极高的工作效率。

最后几轮采摘一直持续到十月底，葡萄孢菌状态喜人。

■ 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

身着年轻感强的优美酒裙。在幽幽木香的穹顶之下，极为可爱的槐花芬芳扑鼻而来
。

随后，甜白葡萄酒中典型的丰腴与油滑在口中铺开，一直持续至一种蜜饯甜润和清
爽并行的果香余韵！

总体印象以轻灵为主，又充满花香，肯定是热带果味冰沙和烤龙虾的绝配，也是朋
友之间开胃酒的极好之选。



技术信息

葡萄品种：白苏维翁 96%，赛美蓉 4%

产量：13.5 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

残糖：129 g/l