利诗珍宝 2012

葡萄园特征

称谓 : AOC Sauternes, 波尔多, 法国

年份总结

艰难的一年。从一开始就不太顺利，4月24日下了冰雹。随后的花期（6月10日）较往年错后，而且因为开花期间气候潮湿，授粉不太理想，对潜在品质产生了直接的负面影响。
六月和七月期间，高温和潮湿相互交替，非常有利于真菌的生长：除了葡萄树的霜霉病和白粉病以外，森林中的牛肝菌和鸡油菌也是长势颇丰！
对于疾病的抵御非常艰难，但这也正是葡萄农的艺术所在。在遵守了我们于《可持续发展》宪章中所定条规的基础上，葡萄园主管将这一艺术展现得淋漓尽致。
八月底，在持续高温下，我们发现了葡萄成熟的程度开始有所不同，这也会为收获时刻的挑拣带来难度，而且与往常相比，对于各田块收获顺序的决定也更为复杂。
尽管所有人都不断努力、不断尝试，但这些自然条件都阻碍了该年正牌酒（拉菲罗斯柴尔德莱斯古堡）的酿制，仅有一款富含果香和花香的拉菲罗斯柴尔德莱斯珍宝得到了救赎。

酿造工艺

橡木桶陈酿：橡木桶内培养18个月

品酒笔记

酒中散发出白花、槐花和金银花的芳香。入口初感很似利口酒，且展现出蜂蜜的特征，之后，平衡感逐渐稳固，余韵长度中等，风格较为活泼、悠然且宜人。
可作为开胃酒，在酒龄尚短时享用。

技术信息

葡萄 : 谢蜜雍 87%, 长相思 10%, 密思卡黛乐 3%
产量 : 11.58 hL/ha
酒精度 : 13.5 % vol.
总酸度 : 3.94 g/l
残糖 : 99 g/l