



利诗珍宝 2014



■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 法国

■ 年份总结

十一月到二月期间雨水充沛，超出或等于历年平均水平，经过2012和2013两年填充的地下水位继续得到提升。气温高于均值，葡萄园与人一样，都没享受到颇有益处的理想冬季霜冻，反而是有约15天的大太阳，干冷、无风！大自然真是不受人的控制！

萌芽提前，随后，上升的气温成为助力，令六月第一周展开的花期均匀一致。与往常一样，天气情况一直是我们的葡萄农最为关注的问题。我们的团队全年努力工作，以期葡萄在完美健康的状态下达到成熟。

转色期分两段进行，先是七月底，然后是8月15日之后，导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：橡木桶内培养18个月

■ 品酒笔记

香气浓密，充满蜂蜜、洋槐花的芬芳，略有木香。
口感饱满、丰腴，平衡感好，余韵很有甜酒风范。

技术信息

葡萄：赛美容 91%，长相思 5%，密思卡黛乐 4%

产量：12.29 hL/ha

酒精度：14 % vol.

总酸度：4.08 g/l

残糖：124 g/l