

利诗珍宝 2014



葡萄园: 苏玳AOC, 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 I

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

葡萄品种:赛美蓉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

