

# R DE RIEUSSEC

## 利诗之星干白葡萄酒 2024

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：波尔多AOC, 波尔多, 法国

利诗之星是一款波尔多干白葡萄酒，产自位于加龙河左岸苏玳产区的利诗葡萄园。

风土：利诗古堡的葡萄园连绵于苏玳和法歌村的交界处。利诗古堡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。利诗的特色是葡萄园的一部分位于极具特色的石灰岩土壤上。

### ■ 年份总结

2024 年份的冬日多雨，降雨量超过600毫米，气温温和。4月的轻微霜冻没有造成重大影响。然而，4月和5月持续的温和天气和规律的降雨导致了强烈的霉菌压力，尤其是在长相思葡萄藤上。开花时经历了一些落花和落果，但不如红葡萄品种那么明显。经过一个相当炎热干燥的夏天，葡萄成熟缓慢。收获从8月开始。受到9月和10月降雨的影响，因此在排水、早期灰霉病和葡萄成熟之间做决定时变得更加困难。较罕见的是，甜酒的采收比预期早得多，与一些干白葡萄酒同时开始——这在利诗属第一次，让酿酒团队兴奋不已。

### ■ 酿造工艺

在用于酿造利诗之星的田块里，人们将手工采摘的葡萄一串串放进小筐中。长相思采摘得足够早，以保留住葡萄的清爽感和丰富的硫醇芳香；而赛美蓉则要在完全成熟时才会被采摘下来，从而得以为葡萄酒赋予结构和滑润感。在压榨前会冷藏保存收获到的果实，以减少氧化现象。压榨的过程很轻柔，让葡萄能够保持香气的新鲜度。在低温条件下完成澄清后，大部分的赛美蓉葡萄汁会在新橡木桶和一岁桶龄的橡木桶中进行酿造。长相思葡萄汁则主要会在不锈钢罐中低温发酵，少量会在一岁桶龄的橡木桶中酿造。发酵结束后，在桶中酿造的葡萄酒会带酒泥陈酿六个月的时间，定期搅桶。待陈酿完成时，将在不锈钢罐中陈酿的葡萄酒（50%）和在木桶中陈酿的葡萄酒（50%）调配在一起，然后进行灌瓶。

### ■ 品酒笔记

利诗之星干白葡萄酒散发出富有表现力和复杂度的柑橘和白肉水果香气，并带有一丝花香。

在口感上，细腻的橡木味使它呈现出圆润而纯净的口感，清新度则带来美妙的张力。

余韵由温和的苦味和近乎咸味的矿物质味支撑。

### 技术信息

葡萄品种：长相思 65%，赛美蓉 35%

酒精度：12,5 % vol.

ph值：3,14

总酸度：4,46 g/l