



利诗古堡 2003

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 法国
苏岱，法国苏岱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岱和法歌村的交界处，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

这年的降水量颇少，而且八月上半月遭受了滚滚热浪（气温超过40°C）。这些天气条件导致这年极为早熟。

收获：本年份因早熟的程度和急速的收获而让人瞠目结舌。九月份，贵腐菌大规模又均匀地侵染了葡萄，而果实的浓郁度很是耀眼。基本上，采摘手只需走上一轮即可采摘完毕，而且还要采得快一些，以免葡萄的糖分浓度过高。酿造甜白葡萄的采收始于9月17日，最终于10月1日结束了所有的收获。

■ 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26个月。

■ 品酒笔记

这个年份强劲、浓郁，糖分含量高。在期酒时，即释放出水果和香料的丰富香气。口中，油滑和细腻感主导着一切。糖分和酸度之间的优秀平衡度预示出葡萄酒出色的陈年能力。

在灌瓶前，葡萄酒的表现与此前相同，杰出的强劲力道，带着香草的风味，还有令人惊奇的悠长感。



技术信息

葡萄：赛美容 91%，白苏维翁 6%，密思卡黛乐 3%
产量：21.64 hL/ha
酒精度：14% vol.
总酸度：3.6 g/l
残糖：151 g/l