

利诗古堡 2003



葡萄园: 苏玳AOC, 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。

■ 品洒笙记

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

葡萄品种: 赛美蓉 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

