



## 利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2019

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 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。利诗古堡是苏岱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。

### ■ 年份总结

这一年份以一个温和、干燥的冬季为起点，伊始得一切顺遂。这样晴朗的日子一直持续到初春，葡萄树因此提早发芽。之后，白天和夜晚都变得清凉起来，三月到五月间，我们在霜冻的威胁面前，共敛气屏息了六次。这段期间的气温低于往年，而且特别干燥，减缓了葡萄树生长的脚步。六月，在度过多雨又清凉的最初几日后，发生了翻天覆地的变化，一段自2003年后就再也没有遇到过的热浪于夏初光临此地。幸亏，这场热浪只是短暂光临，而且，追赶生长延迟的葡萄树在面对如此酷热时，好似比前几年准备得更加充足。7月26日，天降甘霖，时机恰到好处，从而得以启动转色期。与2017年一样，这年九月的雨水对贵腐菌而言极为有益。不过，采收过程更为棘手，因为酸腐病威胁着葡萄的纯净度。我们必须要向淘金者一般挑拣葡萄，将酸腐葡萄排除在外，仅采收如蜜饯一般的好葡萄。10月8日，艳阳再次高照，我们借这个契机收获了拥有完美平衡度的葡萄。它们的潜在酒精度达20度，会被用来酿造正牌佳酿，密思卡黛乐品种尤为让人惊喜！

### ■ 酿造工艺

葡萄在被送至酒窖后会马上经历压榨。澄清后，会将葡萄汁导入全新橡木桶以待发酵。每个田块的压榨和发酵工作都是分开进行的。完成发酵后，葡萄酒带酒泥保存，定期搅桶，直至12月中旬。经过一段休息期后，将葡萄酒换桶、调配，之后再送回橡木桶中，完成约12个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

香气浓郁，非常繁复。带着淡淡薄荷感的田野芳香预示出一种美好的平衡感。随后，我们感受到大黄挞糕点的香调，和淡淡的杏干香。口感很是平衡，一股坚挺的酸度为葡萄酒带来一番清爽。无花果干的香气伴着杏干的风味，还有带着微妙烘烤感的木香让葡萄酒的圆润度和滑润感更上一层楼。如打燃的火柴一般的矿香贯穿葡萄酒品鉴的始终。



#### 技术信息

葡萄：赛美容 84%，长相思 12%，密思卡黛乐 4%  
酒精度：14% vol.  
pH值：3.66  
总酸度：3.80 g/l  
残糖：91 g/l