

# 利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2019

# ■ 葡萄园特征

葡萄园: 苏玳AOC, 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。

#### ■ 品洒笙记

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

葡萄品种: 赛美蓉 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

