



利诗古堡 1999

■ 葡萄园特征

葡萄园：苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳，法国 苏玳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玳和法歌村的交界处

，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。

■ 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24个月。

技术信息

葡萄品种：赛美蓉 95%，长相思 4%，密思卡黛乐 1%

