



## 利诗珍宝 2013



### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 法国

### ■ 年份总结

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重滞后。不仅发芽较晚，与近五十年来的平均值相比，花期也向后推迟了三周时间，而且当时的天气状况变化莫测，最终导致了落花与落果，收成也因此低于往年。六月底时，天气骤变，一步就跨入了盛夏，完全没有过渡。不过，局部地区极有可能出现阵雨天气。

采收期让我们的技术人员吓出一身冷汗：充斥着雨水、阳光，成熟要经历漫长时间才能获得，葡萄孢菌在九月底取得“爆炸性”发展，让管理经历重重困难。幸亏，挑拣团队抵住了艰难采收的考验，展现出了极高的工作效率。最后几轮采摘一直持续到十月底，葡萄孢菌状态喜人。

### ■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：橡木桶内培养18个月

### ■ 品酒笔记

鼻子首先嗅到苏维翁的香气，之后，清爽感和热带芬芳成为主力。

入口感觉非常直率、爽利，又不乏柔顺，略带香料味的蜜香逐渐展开并一直延续到余韵，一丝酸爽感贯穿始终。

在酒龄尚短时，可作开胃酒冰镇后享用！

### 技术信息

葡萄：赛美容 87%，长相思 8%，密思卡黛乐 5%

产量：8.65 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

总酸度：3.95 g/l

残糖：113 g/l