

利诗珍宝 2018



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: 莱斯古堡的葡萄园连绵于苏岱和法歌村的交界处。莱斯是苏岱与巴萨克产区面积最大的酒庄之一, 葡萄园占地93公顷, 拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

■ 年份总结

2018有个自2010年来最为寒冷的冬季,其中2月尤为酷寒。

而且雨水很大……不仅持续了整个冬天,还贯穿了整个春季,完全停不下来。上一个有如此湿润条件的生长季初期还是在2001年。这些特别的天气条件引发出一场持久性超强而且程度空前的霜霉病,从5月一直持续到7月。霜霉病以前所未有的强烈势头席卷而来,刷新了酒农的记忆。不幸中的万幸,夏季干燥又高温的天气大大改善了这一境况,从而调节了葡萄园的健康状态和优质葡萄的产量。

■ 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

优美的金色酒裙,熠熠生辉。

香气因其已有的精美感而令人瞠目结合。仍留有在桶中陈酿的痕迹,但与杏和甜瓜 蜜饯的香调完美地融合在一起。

入口颇为轻盈,之后在口中变得逐渐丰满起来,溢至满口。这款葡萄酒并没有该年份常见的因天气过热而形成的特征。

余韵悠长、精准。这是一款已经完全开放的葡萄酒,将在大约5年后达到顶峰。

技术信息

葡萄品种:赛美蓉89%,密思卡黛乐6%,长相思5%

酒精度:14% vol.

ph值:3.8 总酸度:3.9 g/l 残糖:89 g/l

