



利诗珍宝 2018

■ 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：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了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：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