



## 利诗珍宝 2017

### ■ 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

冬天颇为温和；春季期间，4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心，波尔多葡萄园因此遭受重创。相对而言，莱斯古堡基本可说是幸免于难，仅有15%的葡萄园受灾。

随后的天气条件极为出色，温度高于往年同期，降水不仅均匀，而且时间也拿捏得恰到好处。花期于5月28日提前到来，早了将近十日。

6月末的一场降水过后，天气虽说不冷，但整个夏季的气温都低于正常水平。

自8月底起，我们就已能感受到这个生长期偏早又凉爽之年为苏岱地区带来的益处。

9月中旬的一场雨水来得很理想，在健康的葡萄达到完美成熟状态时从天而降，有助于贵腐菌平稳驻扎。

随着干燥又清凉的天气的回归，一切都按部就班地进行着。轮作筛选和糖分浓缩之间交替反复，史上罕见的快速采收主导着葡萄园中的节奏，呈现出一个拥有惊人芳香浓度的年份。

葡萄采收时间：9月26日至10月12日。

### ■ 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

身着稳重的金色酒裙，明媚璀璨。

芬芳力道十足，成为这一波尔多白葡萄酒大年的一大特征。酒体清新、纯净，散发出柑橘类果香，特别是橘子的香气，蜜饯香瓜的芳香随后而来。入口优雅，有一种迷人的轻盈感，之后很快就扑满全口。以不错的酸度为依托，葡萄酒始终保持着极好的清爽感。余韵和谐、毫不腻人，酒精度恰到好处。

侍酒温度：8°C到10°C。



### 技术信息

葡萄：赛美蓉 94%，长相思 3%，密思卡黛乐 3%

酒精度：14% vol.

ph值：3.82

总酸度：3.96 g/l

残糖：105 g/l