



利诗古堡 2008

■ 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。

■ 年份总结

冬季时，霜冻的出现对葡萄树而言不会引起丝毫波澜，反而是好处多多。然而，这年的春季同样出现了几场霜冻，这对幼芽而言可谓遮天噩梦，而且对葡萄树的栽培亦有不利影响。在葡萄园里作业的整个期间都是困难连连，天气不停地在阳光和雨水之间摇摆。一直要等到9月初才最终迎来宜人又稳定的晴朗天气。这年的成熟时间较晚，4到5轮的采收从9月29日持续至11月14日。

■ 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26个月。

■ 品酒笔记

金色酒裙。

蜜饯果香和柑橘的香气在酒中满溢，还伴有木香。一款丰富、油滑的葡萄酒，甜美非凡，最终以果香收尾，轻盈、灵巧。



技术信息

葡萄品种：赛美蓉 86%，白苏维翁 12%，密思卡黛乐 2%

产量：12 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

残糖：121 g/l