



利诗古堡 2007

■ 葡萄园特征

葡萄园 : 苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏岱, 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 : 利诗古堡的葡萄园连绵于苏岱和法歌村的交界处, 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

继一个相对温和的冬季之后, 嫩芽提早抽出, 而鉴于高温的青睐, 6月第一周的花期平稳均衡。

与往常一样, 天气条件一直都是葡农关注的核心内容, 酒庄团队全年的工作都是为了让葡萄能够在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段完成, 先是七月底, 然后是8月15日之后, 导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

■ 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

璀璨夺目, 黄色的酒裙已具浑厚, 还带着几丝独属年轻的绿色光泽。

香气精美, 更偏野花香, 还有一些蜜饯水果的芬芳, 柑橘、甜瓜。木香完全融入酒中。

入口先是感觉低调, 然后逐渐铺满全口。此款作品展现出一种仙灵的酸度, 清新与丰富二者平衡宜人。柑橘的香味再次浮现, 以橙香为主。余韵悠长、清爽, 释放出经典的杏蜜饯香。一切都预示着这款作品的优秀陈酿潜力, 同时, 也会较快地释放出自我。



技术信息

葡萄品种 : 赛美蓉 87%, 白苏维翁 8,50%, 密思卡黛乐 4,50%

产量 : 19.50 hL/ha

酒精度 : 13.5 % vol.

总酸度 : 3.92 g/l

残糖 : 125.1 g/l