利诗古堡 2010

葡萄园特征

葡萄园 : 苏玳AOC, 波尔多, 法国

年份总结

由于降雨较多，葡萄生长季之初直至6月中旬都较为难以管理，扰乱了花期，从而造成落花和落果的现象。之后，7、8和9月的天气非常干燥（平均20mm），而且白天高温、夜晚凉爽，这是葡萄缓慢、完全成熟的理想条件。然而，干旱导致了葡萄果实个头较小，因此，产量有限。

酿造工艺

橡木桶陈酿： 据年份不同陈酿18个月到26个月之间，50%至55%的橡木桶为新桶

品酒笔记

色泽浓郁。鼻中花香浓郁，非常清爽，有着淡淡木香，完全融入整体芳香之中。口感清凉、优雅、复杂，尾味酸爽，略带香料感，还有一些热带水果香。非常悠长。

技术信息
葡萄品种 : 赛美蓉 92%, 白苏维翁 5%, 密思卡黛乐 3%
产量 : 12 hL/ha
酒精度 : 13.5 % vol.
残糖 : 160 g/l