

RIEUSSEC

SAUTERNES

利诗古堡贵腐甜白葡萄酒 2022



■ 葡萄园特征

称谓: AOC Sauternes, 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

另一个与平常截然不同的年份。年初, 凉爽的天气导致葡萄藤生长延迟了两周。尽管降雨量少, 但一切似乎都算顺利, 直到四月, 清晨的霜冻袭击了我们较早期的土壤。幸好, 由于延迟修剪, 最敏感的区域尚未发芽。直到收获前都是干燥且阳光明媚的天气, 使葡萄藤的生长赶上了进度。植物检疫管理都没碰到问题, 团队能够专注于浇灌年轻的葡萄藤以减少损失。我们的干白葡萄酒收获较早(8月17日), 而甜酒则必须等待达到一定湿度, 以及贵腐菌的出现。当贵腐菌终于降临时, 展现出极高的纯度, 几乎没有浪费任何葡萄。9月15日的降雨和经常性的起雾使贵腐菌逐渐扎根。10月1日的第一次分选令人期待, 但最后证实该年份的产量极低。一切都在十月下半开始加速。团队进行了多达4次分选, 最终在10月29日收获了新鲜度极佳的优质葡萄。

■ 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, 葡萄汁被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业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24个月。

■ 品酒笔记

2022年为我们带来了丰富而复杂的苏玳酒, 标志着真正具有贵腐和糖渍的年份回归。闻香时, 杏干和蜜饯水果的浓郁香气与细致的金合欢和忍冬花香互相衬托。口感上, 这款酒呈现出奶油质感、浓郁度和清新度之间的美妙平衡。热带水果风味和幽微的辛香结合, 使葡萄酒具有复杂的风格, 并以温和的苦味衬托, 余韵在口中萦绕长达数分钟。这是一款现在就能享用的好酒, 也可以陈酿多年。

技术信息

葡萄: 赛美容 91%, 长相思 9%
酒精度: 14% vol.
pH值: 3.92
残糖: 139 g/l