



利诗古堡 2015

■ 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

天气偏热，降水反差极大。初冬温和、干燥，对生长有利的寒凉要等到一月下旬才会降临，还伴有降水。

与往年一样，萌芽始于四月。随后，葡萄树在水储备及温和天气的鼎力支持下迅速生长。六月，花期提早到来，整个过程均匀一致，在收获前预示着大年的希望。夏季气温经常会超过35 °C。缺水压力虽然大，但八月的降水为转色期及之后的完美成熟带来必要的清凉。

采摘期间，所有的理想条件汇集一堂，从而在各片风土上均收获到最佳状态的葡萄。

■ 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24个月。

■ 品酒笔记

酒裙呈金黄色，明亮璀璨，显出略略陈年的淡琥珀色泽。

香气饱满、丰腴，扑鼻而来，而且已经拥有不错的浓郁度。可以识别出黄色水果的芬芳，如桃、熟梨和杏蜜饯。木香与酒融为一体，迷人的香草香让一切和谐展现。

入口低调、精巧，随后的中段变得强势起来。酒感清爽，香气坚挺，力度呈逐渐上升趋势。余韵极为悠长，以杏、李二香为主，烘托出无与伦比的强度及纯净感。



技术信息

葡萄品种 : 赛美蓉 86%，白苏维翁 14%

酒精度 : 14 % vol.

残糖 : 148 g/l