

利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2023



葡萄园: 苏玳AOC, 波尔多, 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。利诗古堡是苏岱与巴萨克产区面积最大的酒庄之一,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

2023年的冬天比前一年更潮湿,但仍低于平均水平,两个夜晚的霜冻造成了局部损害,但对整体产量没有显著影响。随后,5月中旬至7

月初在热带气候的特征之间波动,造成持续的挑战,8月和9月则出现热浪。幸好得益于利诗古堡丰富的风土和葡萄藤的良好健康状况,收获的葡萄酒品质卓越,平衡度和纯度都十分出色。

■ 酿造工艺

葡萄在被送至酒窖后会马上经历压榨。澄清后,会将葡萄汁导入全新橡木桶以待发酵。每个田块的压榨和发酵工作都是分开进行的。

完成发酵后,葡萄酒带酒泥保存,定期搅桶,直至12月中旬。经过一段休息期后, 将葡萄酒换桶、调配,之后再送回橡木桶中,完成约12个月的陈酿。

■ 品酒笔记

2023利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 散发着蜜饯杏子和柑橘的芬芳,并伴有细腻的花香,使这款酒拥有非凡的复杂度和浓郁的香气。入口后能感受到与闻香时相同的香气,蜜饯的浓郁香味与清爽的口感完美平衡。这是一款具现代风格的清新苏玳酒,口感格外精致,2023年的利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒毫无疑问拥有绝佳的品质。

技术信息

葡萄品种: 赛美蓉 82%, 白苏维翁 11%, 密思卡黛乐 7%

酒精度: 13,5 % vol.

ph值:3,76 总酸度:3,7 g/l 残糖:119 g/l

