



利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

葡萄园: 苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳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玳和法歌村的交界处。利诗古堡是苏玳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

