



利诗珍宝 2011



■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 波尔多, 法国

■ 年份总结

该年葡萄生长季的早期较难管理，从1月到3月的降水相对较低，而且4月份时雨水极少。晨雨，加上低湿度和高温非常适宜葡萄粉孢菌（真菌病）的生长，要求我们的技术人员要随时保持高度警惕。

8、9月份异常潮湿，适宜葡萄孢菌的生长，之后的秋老虎让我们可以等待最佳时刻来进行收获，采收期也较为铺开（7轮），直至11月2日结束。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：橡木桶内培养18个月

■ 品酒笔记

鼻中散发着花香，刺槐、新鲜梨香，之后为杏蜜饯。

从入口起就非常圆润，之后变得较为紧密，展现出了更浓的矿香味，余味悠长，有着果味。

技术信息

葡萄：谢蜜雍 84%，长相思 12%，密思卡黛乐 4%

产量：9 hL/ha

酒精度：14% vol.

总酸度：3.75 g/l

残糖：138 g/l