

## 利诗古堡 2001



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

在经历了2015这个气候反差极大的年份后,2016的天气状况在整个吉伦特省内统一了许多。这年的产量和质量不仅双双达到预期,还留给了我们一些惊喜。冬季之初,温和、潮湿,预示着葡萄树会较早抽芽。然而,2、3两月的寒冷天气最终推迟了芽期。春季,6月寒凉且极为多雨,无论是波亚克还是波美侯都是一样,好似会威胁到花季,幸而左右两岸的花期一切顺利。夏季以干旱为标志。两个月间,葡萄树一直处于缺水状态,直至转色期末。这场热浪比2015年更为持久,很有可能会影响到葡萄的成熟过程。最终,雨水在9月13日从天而降,让我们长舒一口气。葡萄树的生长周期最终得以无障碍地走至终点。天气一直维持炎热、干燥的状态,直至红葡萄品种的采收,让红葡萄成功攀至完美的成熟点。在苏岱,直到很晚,灰葡萄孢菌才开始发展;我们最优质的葡萄采收于10月20日至28日间。发酵在理想的条件下完成,最终展现出一个长期隐于面纱之后的年份的巨大潜力.

## ■ 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

璀璨的酒裙呈现出优美的金黄色泽。香气清新、浓郁,以柑橘为主,特别是能够让人联想起橙皮。 木香完美融于酒中,以烘烤的香气为整体芬芳锦上添花。 入口极为柔美,细腻感统领着一切,非常清新,平衡喜人。葡萄酒的力道随后施展开来,有种饱满盈口、稠密非凡的感觉。最后,有一个持久不绝的余韵,释放出干杏、焦糖和苦橙的香气。



葡萄品种: 赛美蓉 96,50%, 长相思 3,50%

酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.91 g/l 总酸度: 3.5 g/l

