



利诗古堡 2000

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Sauternes, 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。



技术信息

葡萄：赛美蓉 65%, 长相思 24%, 密思卡黛乐 11%
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.91 g/l
总酸度：3.5 g/l