利诗古堡 2000

葡萄园特征

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。

技术信息

葡萄品种: 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