

# 利诗古堡 2011



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

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,适宜葡萄孢菌的滋生,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。

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

优美的金色酒裙已经浓郁非常。鼻中先是探测到了一丝精致的木香,然后,金银花 和槐花的芳香竞相争艳。

酒在口中迅速充盈,饱满丰腴,带有利口酒的特征,也不乏清爽感。果香虽然低调 ,但平衡感甚为完美。酒香在口中持久萦绕,一丝极轻的苦味显现出来,这也是唤 醒芳香的必要元素。

技术信息 葡萄品种: 赛美蓉 95%, 长相思 3%, 密思卡黛乐 2%

产量:8 hL/ha 酒精度:14% vol. 残糖: 143 g/l

