



利诗古堡 2011

■ 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

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。

■ 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

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：赛美容 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