

利诗之星干白葡萄酒 2015



葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国

■ 年份总结

2014-2015年的冬季在温和、干燥的条件下伊始。不过,同往年一样,更为寒冷的2月让一切回归正常,甚至推迟了发芽。

略热且过于干燥的春季对葡萄生长有利,不过在水补给方面似乎有些过于紧张。6月 初的雨水保证了花期的顺利进行。夏季极为炎热,一直持续到8月中旬。

■ 酿造工艺

25%在新桶中完成

■ 品酒笔记

花香和柑橘的酸爽感主导着酒之芬芳,细腻、木香,完全融入酒中,带来迷人的繁复感。

入口低调,随后,葡萄酒在保持平衡之余逐步展现出幅度。占少数比例的苏维翁虽然表现力强,却也从未遮掩谢蜜雍的优雅。

技术信息

葡萄品种: 赛美蓉 62%, 白苏维翁 38%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.22 总酸度: 3.45 g/l

