



## 利诗古堡 2018

### ■ 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

2018有个自2010年来最为寒冷的冬季, 其中2月尤为酷寒。

而且雨水很大……不仅持续了整个冬天, 还贯穿了整个春季, 完全停不下来。上一个有如此湿润条件的生长季初期还是在2001年。这些特别的天气条件引发出一场持久性超强而且程度空前的霜霉病, 从5月一直持续到7月。霜霉病以前所未有的强烈势头席卷而来, 刷新了酒农的记忆。不幸中的万幸, 夏季干燥又高温的天气大大改善了这一境况, 从而调节了葡萄园的健康状态和优质葡萄的产量。

### ■ 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

酒裙呈明亮的金色。

长相思在这款莱斯古堡葡萄酒中所占比例颇重。这一与众不同的调配方式所展现出的清爽芳香令人惊喜不已。

木质香调与柑橘、蜂蜜和杏蜜饯的香气融为一体。

入口感觉直率。此时, 这款葡萄酒再度展现出以柑橘类香味为主的特征, 淡淡的苦味让整体更为精致可口。之后的余韵透出一点淡淡的香料感。

既18个月的陈酿期后, 葡萄酒的状态已经很是理想, 我们因此决定缩短10个月的陈酿时间, 以保留25%的长相思为其赋予的清爽感。一款非典型的莱斯古堡, 有待关注、探索。



### 技术信息

葡萄品种 : 赛美蓉 75%, 白苏维翁 25%

酒精度 : 14.2 % vol.

ph值 : 3.80

总酸度 : 3.90 g/l

残糖 : 118 g/l