



## 利诗之星干白葡萄酒 2021

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

苏玳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：莱斯古堡的葡萄园连绵于苏玳和法歌村的交界处。莱斯是苏玳与巴萨克产区面积最大的酒庄之一，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

又是铭刻于心的一年。年轻人纷纷表示“我从没见过这阵势”，老人则回忆起二三十年前才有花费这么大工夫才保住葡萄树的年份。霜冻，从未如此猛烈地袭击了整个法国葡萄酒产区。它来得出人意料，又气势汹汹，而且丝毫没有离开的打算，毫无道理可言。在我们受灾最严重的莱斯古堡，当温度计上的数字跌到了零下九度时，我们感受到了什么是束手无策，什么是无能为力。春日岁月静好。不过，因前几年的春天都是提前来报到的，所以我们有了这年春季似乎迟到了的错觉。今年的起步很平稳，葡萄花在五月底开始绽放，天气条件非常好。然后麻烦就来了：六月和七月多雨，降水量是数毫米数毫米的增加……我们的葡萄藤上也因此出现了霜霉病的病斑。由于我们已正式向有机农业转型，这一年变得尤为棘手。老天爷的脾气阴晴不定，有些葡萄的转色始于七月中旬，而最倔强的那些葡萄要一直等到八月中旬才开始转色。幸而，此后两周及九月初的天气不错，正是这段时间造就了这个年份（这种情况有时会在波尔多发生）：葡萄羽化成蝶。未来的干白葡萄酒会十分美味，既清爽又芬芳。

### ■ 酿造工艺

在用于酿造拉菲罗斯柴尔德莱斯之星的田块里，人们将手工采摘的葡萄一串串放进小筐中。长相思采摘得足够早，以保留住葡萄的清爽感和丰富的硫醇芳香；而赛美蓉则要在完全成熟时才会被采摘下来，从而得以为葡萄酒赋予结构和滑润感。在压榨前会冷藏保存收获到的果实，以减少氧化现象。压榨的过程很轻柔，让葡萄能够保持香气的新鲜度。在低温条件下完成澄清后，大部分的赛美蓉葡萄汁会在新橡木桶和一岁桶龄的橡木桶中进行酿造。长相思葡萄汁则主要会在不锈钢罐中低温发酵，少量会在一岁桶龄的橡木桶中酿造。发酵结束后，在桶中酿造的葡萄酒会带酒泥陈酿六个月的时间，定期搅桶。待陈酿完成时，将在不锈钢罐中陈酿的葡萄酒（50%）和在木桶中陈酿的葡萄酒（50%）调配在一起，然后进行灌瓶。

### ■ 品酒笔记

香气表现力十足，而且纷繁馥郁、清新活泼，这是2021年份的典型特征。首先嗅到的一些带着异国情调的百香果香气，然后是略带八角茴香的花香，不禁让人联想到小茴香和龙蒿。此时的香气已然流露出会在未来大放异彩的矿物质感和张力。入口圆润饱满，带有淡淡的新鲜黄油味。紧随其后的是新鲜木材的美妙香调，同时能感受到张力与纯净。矿物质感充满整个口腔，带有温暖的燧石味，会让人想起夏天在埃特尔塔海滩的鹅卵石上漫步的情景。余韵紧张而持久，一种立体又迷人的苦感助其锦上添花。





## 利诗之星干白葡萄酒 2021



### 技术信息

葡萄: 长相思 59%, 赛美蓉 41%

酒精度: 12.5 % vol.

ph值: 3.14

总酸度: 4.59 g/l