



利诗之星干白葡萄酒 2016



■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

■ 年份总结

今年，暖冬的情况再现，从12月持续至1月末。幸而，寒冷终在2月降临，一直延续至抽芽（4月8日前后开始），期间，局部地区还遭遇了几场霜冻。

虽然春季的潮湿天气于6月中旬才画上句号，不过，6月9日的花期未受分毫影响。随后的夏季高温又极其干旱，人们不禁担忧起干白葡萄酒的质量和清爽度，这种情绪一直保留至采收的前一日。

■ 酿造工艺

25%在新桶中完成

■ 品酒笔记

香气强劲有力、芬芳和谐，释放出柑橘、芒果及其他热带果香。入口直率，活力四射，重现热带和清新的风格。葡萄酒口感饱满，十分和谐。橡木桶陈酿赋予的黄油味道明显，而且很快就化入酒中，带来更多的繁复。余韵以明亮的酸度为酒骨。

技术信息

葡萄：赛美蓉 57%，白苏维翁 43%

产量：62 hL/ha

酒精度：12% vol.

ph值：3.15

总酸度：3.8 g/l