



利诗之星干白葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

葡萄园 : 波尔多AOC, 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93公顷，拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

■ 年份总结

这一年份始于一个温和又干燥的冬季。不过，3月间因霜冻的风险，我们是担惊受怕了六次之多……

6月初期多雨又清凉，紧接着就是一个热浪滚滚的夏初，上次遇到这样的天气还是2003年。幸而，这段时间很短。7月，葡萄树已经武装好自己来直面干旱，就好像它们在干燥的春季期间已经学会了如何应对一样。

7月26日，天降甘霖，完美地启动了转色期。

8月的温和天气来得恰到好处，让我们的干白葡萄有如神助一般。最终，我们从8月底到9月中旬收获到了拥有出色清爽度和芳香潜力的果实。

界定仅用来酿造干白葡萄酒的田块这项工作可谓是硕果累累。今年，我们的赛美蓉尤为俏丽，而近期刚刚种下的年轻长相思也兑现了承诺。

2017年后，一款全新的莱斯之星映入大家的眼帘。

■ 酿造工艺

手工摘下葡萄后被放入小箱中，在压榨前以冷藏方式保护，避免被氧化。之后，轻柔地压榨这些葡萄，从而保持其清新的芳香。

澄清后，大部分的赛美蓉会被导入全新的橡木桶中以进行酒精发酵，而长相思则主要在配有温控设施的不锈钢酒罐中发酵。

发酵一旦结束，橡木桶中的葡萄酒会带酒泥陈酿六个月的时间，且会定期搅桶，而长相思在经历换罐澄清后在酒罐中陈酿，以维系芳香品质。

■ 品酒笔记

美丽的淡黄色酒裙，因酒龄年轻，泛着绿色光泽。

转杯前，香气颇为低调，但仍是能够窥见一款极为清爽的葡萄酒。略与空气接触后，长相思的香气绽放出来，风格经典，没有很多的异国香调。随后散发出赛美蓉更偏花香的芬芳，木香与酒融为一体。

入口时，酒体饱满，但又毫不过分，带着一种明显的张力。一款让人铭记于心的莱斯之星，活泼与精致兼并，悠长不绝。

技术信息

葡萄品种 : 赛美蓉 51%, 长相思 49%

酒精度 : 13 % vol.

pH值 : 3.20

总酸度 : 4 g/l

