

# R DE RIEUSSEC

## 利诗之星干白葡萄酒 2023

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

利诗之星干白葡萄酒是一款波尔多干白葡萄酒, 产自位于加龙河左岸苏玳产区的 Rieussec 葡萄园。

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。Rieussec 的特色是葡萄园的一部分位于极具特色的石灰岩土壤上。

### ■ 年份总结

2023 年的冬天比前一年更潮湿, 但仍低于平均水平, 两个夜晚的霜冻造成了局部损害, 但对整体产量没有显著影响。随后, 5月中旬至7

月初在热带气候的特征之间波动, 造成持续的挑战, 8月和9

月则出现热浪。幸好得益于 Rieussec 丰富的风土和葡萄藤的良好健康状况, 收获的葡萄酒品质卓越, 平衡度和纯度都十分出色。

### ■ 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

R 2023 细腻而清新, 展现出非凡的纯度。

这款葡萄酒融合了柑橘、花香和白肉水果的香气, 通过橡木桶陈酿, 散发出复杂的芳香。

口感细腻, 在浓郁与明亮的香气之间达到了完美的平衡。质感丝滑, 余韵优雅纯净, 带有盐分矿物的风味。

这是一款平衡度与细腻度皆完美的干白葡萄酒, 非常适合现在享用或在未来几年优雅地陈酿。



### 技术信息

葡萄: 长相思 56%, 谢蜜雍 44%

酒精度: 12,5 % vol.

ph值: 3,15

总酸度: 3,7 g/l