



利诗之星干白葡萄酒 2017

■ 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93公顷, 拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

■ 年份总结

冬天颇为温和; 春季期间, 4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心, 波尔多葡萄园因此遭受重创。相对而言, 莱斯古堡基本可说是幸免于难, 仅有15%的葡萄园受灾。

随后的天气条件极为出色, 温度高于往年同期, 降水不仅均匀, 而且时间也拿捏得恰到好处。花期于5月28日提前到来, 早了将近十日。6月末的一场降水过后, 天气虽说不冷, 但整个夏季的气温都低于正常水平。葡萄因此成熟缓慢, 对干白葡萄酒来说尤为有利。

这种早熟但又不过热的夏季带来的积极影响从采收中就可窥得一斑: 在品尝用来酿造干白的葡萄时, 在口中展现出惊人的丰富芳香。对拉菲罗斯柴尔德莱斯之星而言, 这是一个罕见的大年。

■ 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, 泛着青春的绿色光泽。

香气非常浓郁, 热带水果、芒果和菠萝占据主导地位, 柑橘类芳香在当前还较为低调。陈酿的木香与酒融为一体。

因夏季没有遭遇过高的气温, 酒在口中立即展现出极美的清爽度, 虽然口感饱满, 但因酸度较高, 仍是有着轻盈的酒体。

在整个品酒过程中, 香气不断涌现, 尤其是鲜梨和白花的芬芳。整体悠长、和谐, 口感极为平衡且持久不断。



技术信息

葡萄: 白苏维翁 54%, 赛美蓉 46%

产量: 28 hL/ha

酒精度: 13% vol.