## CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



## 白庄

## 霞多丽

这款白庄霞多丽单一葡萄品种干白酒体呈浅黄色且晶莹透亮。2018年份相较于往年更加潮湿。开瓶后,酒香依然非常浓郁:杏和桃的香气占了主导,且伴有茴香的清香。非常典型的白庄霞多丽的特质。浅浅的香草与椰香相伴余香。入口口感清爽平衡,归功于酿酒师的混酿技艺:集清爽、果香与热情为一体。芒果等热带水果,抑或柑橘类水果与橡木桶的烘烤香气相得益彰。结尾处,诱人的碘香为酒体带来了更多饱满的气质。表现一如既往,细腻高雅又不失清新的口感依然是它动人的标识。18年份则多了几分爽脆。

## FICHE TECHNIQUE

Appellation 奥克地区葡萄酒

Millésime 2018

Cépages 霞多丽 100%

Degré 13.5% vol

Terroir 火山岩土质 地中海气候 葡萄园管理采用合理栽种模式 人工犁地,不使用除草剂 低位剪枝以控制产量,确保葡萄成熟

Vinification 葡萄夜间采摘 分阶段两种成熟度分别采摘: 两次采摘时间相隔15天左右 后经过除梗处理 5摄氏度4小时低温浸泡萃取 15摄氏度恒温酒渣浸泡发酵酿制 发酵结束后混合酿制 未经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage 部分酒液经法国橡木桶3个月陈酿 后经与其余酒液混酿装瓶