Les Griffons de Pichon Baron, Grand Vin Blanc Sec, 2024

波尔多AOC, 波尔多, 法国

男爵古堡狮鹫干白葡萄酒源自男爵古堡葡萄园中一片被鉴定为非常适合出品干白的特定风土。由砾石构成的清凉土壤以石灰岩为基底，为葡萄酒带来鲜亮的酸度及丰富的矿物感，进而赋予其以独有的个性。这里种植的赛美蓉源自旭金堡，按照混合选种方式精选而出。这款葡萄酒芳香唯美，带有明显的石灰岩风味，充分展现出其风土的特征，质地油滑，张力十足。

年份概况

年份特征

- 初秋到十月中的天气高温又干燥，阴雨连绵的天气随之而来，一直持续到2023年底，降水量超过500毫米。
- 冬季温和又潮湿，截至3月底，总降水量达900毫米。
- 4月初：葡萄提早萌芽。
- 春季凉爽又多雨。
- 6月：花期进展不均匀，伴着落花和落果现象，霜霉病亦随之而来。
- 7月和8月：夏日炎热，且非常干燥。7月底，转色期缓缓启动。
- 8月末：天气趋于温和，葡萄的成熟进程一切顺利。
- 9月：受恶劣天气影响，葡萄成熟的时间偏晚，但根据葡萄分析结果，其成熟度状况良好，且稳步上升。

收获

- 9月24日用小筐手工采摘。

酿造

- 采用垂直压榨机在惰性气体保护下进行轻柔缓慢的压榨；
- 10C低温轻度澄清；
- 在橡木桶中发酵。

酒款信息

混酿

赛美蓉 100%

陈酿

在橡木桶和球形发酵罐中陈酿9个月。

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Chateau Pichon Baron - Chateau Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。

品鉴
男爵古堡狮鹫干白葡萄酒2024年份佳酿呈璀璨的浅黄色酒裙。初嗅，白花与梨子等白色水果的芬芳扑面而来，其间还跃动着一缕青柠皮的精致气息。经醒酒后，隐幽的木质香调渐次浮现，令这繁复的香气层次愈显深邃。
入口之初，清冽爽脆之感直抵味蕾，继而酒体渐次铺展，圆润丰腴。柠檬、鲜橙与糖渍水梨的甘美滋味交织萦绕，余韵之中，张力十足，并与风土赋予的矿物感及白垩质感相得益彰。
在此清爽年份中，赛美蓉于这片独具一格的钙质黏土风土之上，表现得淋漓尽致。

皮埃尔蒙特古，技术总监（2026）
装瓶日期：2025年5月6日

分析
12.9 % vol.
ph值: 3.17
总酸度: 4.82 g/l

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Chateau Pichon Baron - Chateau Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。