



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

2023年份凭岚庄园霞多丽干白葡萄酒

West Sonoma Coast AVA, Californie, 美国

此款庄园佳酿生动诠释出凭岚庄园风土的灵动与优雅。活力充沛，柑橘香层层递进，果园水果的风味亦是渐次绽放，收尾处清新咸鲜如海风拂面。剔透质地与清扬酒香尽显海岸风情，纯净感仿若清晨掠过的沁凉海风。

年份概况

年份特征

丰沛冬雨过后，料峭春寒绵延，致发芽、花期与坐果推迟近月。直至六七月间，凉雾交织仍令坐果不均、产量稍减，成熟度也参差不齐。幸而夏秋两季晴朗温和，给予清凉地块足够暖意。十月降雨频繁，及时的人工干预选择性疏剪叶幕以增强通风与光照，让葡萄园避免了灰霉病以及其他霉菌病害的发生。

收获

2023年的采摘期来得略晚，从10月4日持续至10月26日，历时三周。采摘工作始于朝南且海拔较高的山脊地带，随后一周内，我们收获了绝大部分的黑皮诺。十月中旬有几天温度升高，将大部分的霞多丽葡萄推入了理想的采收窗口期。因没有遭遇酷暑天气，葡萄保持了出色的完整性，较长的挂果时间让果实中的酚类物质充分成熟，还保持了相对较低的酒精度。

酿造

葡萄整串轻柔压榨，汁液入橡木桶发酵，使用人工优选酵母菌或原生酵母菌。苹果酸乳酸发酵则是在人工优选乳酸菌或原生乳酸菌的协助下完成。陈酿阶段遵循极简干预原则，极少搅桶，一直带酒泥陈酿，直至装瓶。最大程度保留风土本真。

酒款信息

混酿

霞多丽，克隆品系：老温特（Old Wente）、72

陈酿

在228升勃艮第橡木桶中陈酿14个月。其中35%为全新法国橡木桶，65%为使用过的法国橡木桶。

品鉴

这款佳酿洋溢着鲜活的跃动感，初闻展现出一丝燧石气息，交织柠檬皮、青柠碎、牡蛎壳、青苹果、柑橘及马鞭草的芬芳。醒酒之后，更是弥漫出碎榛子、杏肉、海岸草本、白李子与柠檬挞的曼妙层次。淡淡木香勾勒出新鲜果味和细腻的矿物气息，保有足够的张力，为酒体增添了结构和余韵。口感层次分明、酸度清新，收尾如激光般精准，咸鲜味萦绕不息。

分析

14.1 % vol.

