



2018 年份波尔多干白葡萄酒

莫里斯特酿 (*Cuvée Maurice*)

品酒笔记 (2019 年 5 月) :

淡黄色酒裙，璀璨明亮，清澈无比。香气迷人，能够激起人们的口腹之欲，细腻又优雅，释放出烘烤、奶油面包、水果（桃子）和花朵的繁复芬芳。口感饱满又深邃，油滑又强劲，无疑是一款优质干白佳酿。

葡萄品种：

100 % 长相思

餐酒搭配：

开胃酒、海鲜、鱼类菜肴、个性十足的精致奶酪：龙井虾仁、酸菜鱼等

耕种和收获：

坐果期后和采摘前疏两侧的葡萄叶，手工完成

转色期结束时进行严格的手工疏果作业

手工采收于 9 月 24 日，注意避免氧化

酿酒工艺和陈酿：

在接收采摘成果时马上压榨

发酵：低温进行 15 日 (18°)，带酒泥，在著名制桶商所制的全新法国橡木桶和相思木桶中完成。

每周搅桶两次，让酒泥悬浮起来，共进行 5 个月的时间

通过重力原理来移动酒液（不用泵类工具）

产量：

3400 瓶，于 2019 年 5 月 15 日灌瓶

获奖情况：

2017: 2020 年《阿歇特指南》2 星评价

2016: 《葡萄酒爱好者》88 分

2015: 《品醇客》89 分

2015: 休伯特葡萄酒指南授予 4 杯评分（满分为 5 杯）

2012: 《品醇客》90 分

2012: 《葡萄酒爱好者》91 分

2012: 长相思国际大赛银奖

2012: 休伯特葡萄酒指南授予 4 杯评分（满分为 5 杯）

2013: 2015 年《阿歇特指南》2 星评价

2013: 休伯特葡萄酒指南授予 4 杯评分（满分为 5 杯）

2014: 休伯特葡萄酒指南授予 4.5 杯评分（满分为 5 杯）

2014: 《葡萄酒爱好者》86 分