

松林印象

Les Pins

1996, 2003 和 2005 年出產

這款酒清淡柔和，平均每五年才釀製一次。它以年輕植株為基礎，即醇樸，又融合了蒂合谷優質土壤所締造的雅緻。其釀製理念和過程與本酒莊其他的貴腐甜白葡萄酒享用同一標準。

葡萄園概況

稱謂：夢巴茲雅克法定產區葡萄酒

總面積：10 公頃

產區面積（2004 年）：7 公頃

表層土壤和底土構成：底土由含泥灰土的石灰石構成；表層土壤的構成則呈多樣性：

坡頂為石灰石，坡中部為黏土和石灰石，坡底為黏土和二氧化矽。

土壤：很涼爽，斜坡促進節奏緩慢的自然排水，不會凍裂。附近的多爾多涅促進秋季霧氣的形成。

朝向：東，北和東北，有坡度，位於海拔 60 至 100 米高度。

葡萄品種：通常為 20 % 的慕絲卡黛和 80 % 的賽美蓉。

平均樹齡：7 年

種植密度：5200 株

栽培方法：無公害農業，實行無公害施肥。酒莊正轉型為有機農業耕作。

葡萄產量：每公頃 2000 升

採收：人工，經多次篩選。目的是精選出貴腐霉菌發育適中和發育完善，潛在含糖量達 20°，質感清新宜人的葡萄。

釀造過程

發酵前：釀酒房裡作葡萄篩選的後續工作。人工篩選出的葡萄不經研磨，完整地由傳送帶輸入機器中壓榨。榨汁過程緩慢，需要 3 至 5 個小時。經過篩選的汁液送入釀酒桶冷卻澄清。一切工序都依據重力原理手工操作。

發酵：分離後的純淨汁液倒入發酵罐和木桶裡發酵，時間 1 至 2 個月不等。

酒槽培養/成熟：在酒槽和法國橡木桶裡密封培育 12 至 24 個月。

年產量：逐年變化，1996 年至 2003 年之間沒有出產。