

singlefile Wines

2014 新格菲乐 “维维恩” 珍藏版霞多丽

新格菲乐 丹麦 葡萄园，大南方区域

葡萄园 & 酿造

温和的季节使 2013 年成为一个理想的年份，加之以 2007 年和 2008 年土壤采样为基础进行的提高微生物活性项目，来加强管理并保持土壤最佳的平衡状态。

“维维恩”霞多丽是选自我们葡萄园中最佳精华的部分，在不同区域最好的葡萄园成熟后，于 2 月 24 日，3 月 9 日以及 3 月 24 日分别手工采摘最好的果实。每一次采摘都确保是夜里低温时期，经发酵后在法国新橡木桶与年份橡木桶中继续沉化 8 个月后于 2014 年 12 月 10 日装瓶

此款酒的卓越表现已经超出了酿酒师的预期，在保持最佳品质以及精致的包装下，2014 年“维维恩”霞多丽仅酿制 79 箱。此款酒仅在特殊年份酿制。

酒 体

精致的香氛气味，让人联想到花香、柑橘和燧石，并在酒杯中呼吸的时候强烈的散发出来，展现出酒体的狂野和复杂层次的风格。口感丰富有深度，清晰而平衡，所有的元素伴随着矿物性的酸度。仔细的存储将使酒体的复杂性持续发展至少 8 年以上

新年份未上市

技术参数

酒精度: 12.5%

pH值: 3.07

酸度: 7.4 g/L

糖份指数: 0 g/L

