



霞多丽

品鉴笔记

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005



2011 年份海烟霞多丽



酿制过程：我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。冷冻后的葡萄被轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁先后倒入法国橡木桶和不锈钢发酵罐中，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2011 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格：优雅的霞多丽香味中蕴含了金银花、酸橙和湿页岩的气味，中段口感醇和，与凉爽气候带来的酸度浑然一体。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
pH	3.4
总酸度	5.8 g/L
木桶陈酿	16个月
橡木桶	纯法国橡木—55% 新橡木桶
发售日期	2013年10月
建议零售价	59美元





2010 年份海烟霞多丽



酿制过程：我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。冷冻后的葡萄被轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁先后倒入法国橡木桶和不锈钢发酵罐中，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2010 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格：优雅的霞多丽香气中带有桃子、杨桃，石末和金银花的气味，中段口感醇和，与凉爽气候带来的酸度浑然一体。

产区	圣丽塔山 (<i>Santa Rita Hills</i>)
成分	100% 霞多丽
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.6%
pH	3.37
总酸度	6.8 g/L
木桶陈酿	16个月
橡木桶	纯法国橡木—55% 新橡木桶
发售日期	2012年10月
建议零售价	59美元





2009 年份海烟霞多丽



酿制过程：我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。冷冻后的葡萄被轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁先后倒入法国橡木桶和不锈钢发酵罐中，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2009 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格：优雅的霞多丽香气中带有百合花、木槿花蜜、蜜露、湿页岩和夏威夷果的气味，中段口感醇和，与凉爽气候带来的酸度浑然一体。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.9%
pH	3.42
总酸度	6.3 g/L
木桶陈酿	16个月
橡木桶	纯法国橡木—55% 新橡木桶
发售日期	2011年10月
建议零售价	52美元





2008 年份海烟霞多丽

1.5L 装



酿制过程：我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。冷冻后的葡萄被轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁先后倒入法国橡木桶和不锈钢发酵罐中，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。

2008 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格：优雅的霞多丽香气中蕴含杏子、橘子花茶、香草豆和荔枝果仁的气味，中段口感醇和协调，与凉爽气候带来的酸度浑然一体。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽 (威迪科隆品种) 葡萄园 海烟葡萄园独家特供 酒精度 14.5%
pH	3.26
总酸度	.63mg/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	纯法国橡木桶 -55% 新
发售日期	2010年10月
建议零售价	120美元





2007
年份海烟霞多丽 1.5L
装



酿制过程:我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘和分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。早上，将冷冻后的葡萄轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢铁罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁倒入全新法国橡木桶，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2007 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格:优雅的霞多丽香味中带有夏威夷果、香蕉片和蜜露的香气，中段口感丰富，与凉爽气候带来的酸度浑然一体。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽 (威迪科隆品种)
葡萄园	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
PH	3.24
总酸度	.74mg/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	1全新法国橡木
发售时间	2009年10月
建议零售价	120美元



www.seasmokecellars.com





2006 年份海烟霞多丽 1.5L 装



酿制过程:我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。早上，将冷冻后的葡萄轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢铁罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁倒入全新法国橡木桶，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2006 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格:每个酿造季节，海烟只用产自本庄园的霞多丽生产少量葡萄酒。在过去的几年里，限量生产的霞多丽为“赠饮”项目，至今为止仍未对外销售。我们的忠实顾客多年以来一直希望能够更多地购买这种酒，因为为了满足他们的需求，我们将海烟霞多丽 1.5L 款对外发售，仅限列表会员购买。这款酒与参加“赠饮”活动的霞多丽完全相同，只是容量更大。它拥有海烟葡萄园独有特征：葡萄产量低、全程精心酿造、采用全新的橡木桶。酒体丰富而集中，重量恰当，酸度平衡。这款霞多丽口感滑腻，回味脆爽而持久，散发出富有层次感的热带水果和成熟梨子风味以及扁桃仁和榛子的香味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽 (威迪科隆品种)
葡萄园	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
PH	3.34
总酸度	.719mg/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	1全新法国橡木

发售日期

2008 年秋



建议零售价

100美元

www.seasmokecellars.com





2005 年份海烟霞多丽 1.5L 装



酿制过程:我们庄园出产的霞多丽葡萄全部由手工采摘分类，之后会在冷藏室中贮存一晚。早上，将冷冻后的葡萄轻柔地挤压，果汁也同样轻柔地倒入不锈钢铁罐中，并采用冷处理。待沉淀物去除后，将果汁倒入全新法国橡木桶，然后进行密封处理，开始初步发酵。初步发酵后，将酒密封，进行苹果乳酸发酵。橡木桶会定期转动，以提升酒的厚度和口感。2005 年份海烟霞多丽装瓶前的陈酿时间总计达 16 个月。

风格:每个酿造季节，海烟只用产自本庄园的霞多丽生产少量葡萄酒。在过去的几年里，限量生产的霞多丽为“赠饮”项目，至今为止仍未对外销售。我们的忠实顾客多年以来一直希望能够更多地购买这种酒，因为为了满足他们的需求，我们将海烟霞多丽 1.5L 款对外发售，仅限列表会员购买。这款酒与参加“赠饮”活动的霞多丽完全相同，只是容量更大。它拥有海烟葡萄园独有特征：葡萄产量低、全程精心酿造、采用全新的橡木桶。酒体丰富而集中，重量恰当，酸度平衡。这款霞多丽口感滑腻，回味脆爽而持久，散发出富有层次感的热带水果和成熟梨子风味以及扁桃仁和榛子的香味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 霞多丽 (威迪科隆品种)
葡萄园	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
pH	3.37
总酸度	.67mg/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	1全新法国橡木



发售日期

2008 年秋

建议零售价

100美元

www.seasmokecellars.com

