



南进

品鉴笔记

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001



2011 年份

海烟“南进”黑皮诺



酿制过程：葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚。将葡萄置于分类桌上，去除所有雄性茎。新鲜的葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天。然后放入人工培养的酵母，密封使其逐渐发酵。置于每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18 天。初步的发酵和浸泡过程后，将所有自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕），防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒置于木桶中。

风格：我们每年的目标就是让南进成为复杂和优雅完美结合。2011年份南进口感丰富，有着红色醋栗果、柿子、鲜花和河石的气息。葡萄园凉爽气候所带来的酸度令细致单宁和矿物质更具风味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
pH	3.4
滴定酸度	6.7 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

www.seasmoke.com

Sea Smoke





2010 年份

海烟“南进”黑皮诺



酿制过程：葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚。将葡萄置于分类桌上，去除所有雄性茎。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18

天。初步的发酵和浸泡过程后，将所有自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08 帕），防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒置于木桶中。

风格：我们每年的目标就是让南进成为复杂和优雅完美结合。2010

年份南进混合了碾碎的鲜花、柿子、龙葵和可乐的迷人芳香。葡萄园凉爽气候所带来的酸度令细致单宁和矿物质更具风味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.42%
pH	3.36
滴定酸度	7 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 (大瓶装：124 美元)





2009 年份

海烟“南进”黑皮诺



酿制过程：葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚。将葡萄置于分类桌上，去除所有雄性茎。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18

天。初步的发酵和浸泡过程后，将所有自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08 帕），防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒置于木桶中。

风格：我们每年的目标就是让南进成为复杂和优雅完美结合。2009

年份南进混合了新鲜皮革、玫瑰水、黑莓、紫罗兰和浸渍浆果的迷人芳香。葡萄园凉爽气候所带来的酸度令细致单宁和矿物质更具风味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.5%
pH	3.33
滴定酸度	6.7 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 (大瓶装：120 美元)





2008 年份

海烟“南进”黑皮诺



酿制过程：葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚。将葡萄置于分类桌上，去除所有雄性茎。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18

天。初步的发酵和浸泡过程后，将所有自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08 帕），防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒置于木桶中。

风格：我们每年的目标就是让南进成为复杂和优雅完美结合。2008

年份南进混合了丁香、蓝莓、可乐、紫罗兰和和费约果的迷人芳香。口感醇厚饱满，丹宁细致，与葡萄园凉爽气候所带来的酸度达成完美平衡。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园：	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.55%
pH	3.32
滴定酸度	0.69g/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	纯法国橡木—55% 新橡木桶，45% 再次使用
发售日期	2010年10月
建议零售价	52 美元 (大瓶装：120 美元)





2007 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚。将葡萄置于分类桌上，去除所有雄性茎。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。

每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨,每天一到三次。浸泡时间要持续14到18

天。初步的发酵和浸泡过程后,将所有自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术(0.08帕),防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后,将自流酒和压榨所得的酒置于木桶中。

风格:2007

年份南进是复杂和优雅完美结合。散发迷人芳香,首先是干花和鲜花的混合香气,随后是来自蓝莓、新鲜鸡油菌和番石榴的香气。口感醇厚饱满,丹宁细致,与葡萄园凉爽气候所带来的酸度达成完美平衡。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园:	海烟葡萄园独家供应
酒精度	14.5%
PH	3.37
总酸度	0.7g/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	65% 新法国橡木桶, 35% 再次使用的法国橡木桶 (12种不同箍桶)
发售时间	2009年10月

建议零售价 50美元



www.seasmokecellars.com





2006 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚；“雄性梗”由手工去除。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天（根据土地状况而定）。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。置于发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。

风格:2006

年份海烟南进黑皮诺有着优雅的水果风味，中段口感丰富、单宁紧致，与海烟的凉爽气候带来的酸度达成完美平衡。这款酒气味独特，它混合了野生蓝莓、紫罗兰和微妙的尘土气息。建议在入口前先醒酒 30 至 60 分钟，2010 年前品酒时更应注意此点。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺
葡萄园	海烟葡萄园独家特供
酒精度	14.7%
PH	3.48
总酸度	0.619g/100ml
木桶陈酿	16个月
橡木桶	65% 新法国橡木桶，35% 再次使用的橡木桶（12种不同的箍桶）



发售日期

2008年5月



建议零售价

50 美元

www.seasmokecellars.com



2005 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄采收、分类、去梗后，在冷藏室贮存一晚；“雄性梗”由手工去除。葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天（根据土地状况而定）。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。置于发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。

风格:2005

年份海烟南进黑皮诺有着优雅的水果风味，中段口感丰富、单宁紧致，与海烟的凉爽气候带来的酸度达成完美平衡。这款酒气独特，它混合了野生蓝莓、紫罗兰和微妙的尘土气息。建议在入口前先醒酒 30 至 60 分钟，2009 年前品酒时更应注意此点。

产区 圣丽塔山 (Santa Rita Hills)

成分 100% 黑皮诺

葡萄园: 海烟葡萄园独家特供

酒精度 14.7%

pH 3.50

总酸度 0.63g/100ml

木桶陈酿 16个月

橡木桶 65% 新法国橡木桶，35%

再次使用的橡木桶（12种不同的箍桶





)

发售日期

2007年5月

建议零售价

50 美元

www.seasmokecellars.com



2004 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄手工分类、轻柔去梗、无挤压。“雄性梗”亦由手工摘除。榨出的葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天（视土地情况而定）。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。置于发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。最后混合而成的葡萄酒有着优雅的水果风味，丰富的中段口感和成熟的单宁味道。酒置于 6.5 成新法国橡木桶内陈酿 18 个月，装瓶时不过滤。

风格:2004

年份南进呈暗红色，既优雅又独具风格。野生蓝莓、黑莓、紫罗兰微妙尘土气息混合在一起，形成其独特的香味。酒体丰满，带有坚定而成熟的单宁味道，同时与凉爽气候带来的酸度完美结合。建议在入口前，先醒酒 30 至 60 分钟，2008 前品酒时更应注意此点。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺 (海烟葡萄园独家特供)
酒精度	14.5%
PH	3.54
总酸度	0.61g/100ml
采摘时的白利糖度	25.4



发售日期

2006年5月

建议零售价

50 美元

www.seasmokecellars.com





2003 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄手工分类、轻柔去梗、无挤压。“雄性梗”亦由手工摘除。榨出的葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏一至四天（视土地情况而定）。然后放入酵母，密封使其逐渐发酵。置于发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天一到三次。浸泡时间要持续 14 到 18 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。最后混合而成的葡萄酒有着优雅的水果风味，丰富的中段口感和成熟的单宁味道。酒置于 6.5 成新法国橡木桶内陈酿 20 个月，装瓶时不过滤。

风格:2003

年份南进呈暗红色，既优雅又独具风格。野生蓝莓、黑莓、紫罗兰微妙尘土气息混合在一起，形成其独特的香味。酒体丰满，带有坚定而成熟的单宁味道，同时与凉爽气候带来的酸度完美结合。建议在入口前，先醒酒 30 至 60 分钟，2007 前品酒时更应注意此点。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺 (海烟葡萄园独家特供)
酒精度	14.5%
PH	3.56
总酸度	0.62g/100ml
采摘时的白利糖度	25.2

发售时间

2005年10月



建议零售价

46 美元

www.seasmokecellars.com





2002 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄手工分类、轻柔去梗、无挤压。“雄性梗”亦由手工摘除。新鲜的葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏两至四天（视土地情况而定）。然后放入人工培育的酵母，密封使其逐渐发酵。每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天两到三次，浸泡时间要持续 16 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。最后混合而成的葡萄酒口味纯正、芬芳馥郁。将酒置于七成新的法国橡木桶内陈酿 18 个月，装瓶时不过滤。

风格:复杂、迷人的香气来自于深色的水果和黑樱桃。内敛的橡木气味因干花的香味而释放出来。2002 年份南进入口丝滑。入口流畅醇厚，中段有着醇和的单宁味道，余味中酸度集中。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺 (海烟葡萄园独家特供)
酒精度	14.3%
PH	3.53
总酸度	0.61g/100ml
采摘时的白利糖度	24.6

发售时间

2004年10月



www.seasmokecellars.com



2001 年份海烟“南进”黑皮诺



酿制过程:葡萄手工分类、轻柔去梗、无挤压。“雄性梗”亦由手工摘除。新鲜的葡萄汁置于开口的发酵器中，冷藏两至四天（视土地情况而定）。然后放入人工培育的酵母，密封使其逐渐发酵。每个发酵罐内的葡萄都由手工压榨，每天两到三次。浸泡时间要持续 14 到 30 天。初步的发酵和所需浸泡天数之后，将自流酒装入罐内沉淀。采用极低压技术（0.08帕）挤压，防止种子中的苦味渗出。沉淀一晚后，将自流酒和压榨所得的酒分别置于不同的木桶中。最后混合而成的葡萄酒口味纯正、芬芳馥郁。酒置于全新的法国橡木桶内陈酿 18 个月，装瓶时不过滤。

风格:2001

年份海烟南进黑皮诺呈深色，以深色浆果和黑樱桃的香气为主，并带有些许巧克力的香味。本款酒口感丰富宽广，百喝不厌。口感柔和、富有层次，伴有成熟细腻的单宁味道。余味持久而脆爽，蕴含茴芹和异国香料的气味。

产区	圣丽塔山 (Santa Rita Hills)
成分	100% 黑皮诺 (海烟葡萄园独家特供)
酒精度	14.4%
PH	3.36
总酸度	0.656g/100ml
采摘时的白利糖度	23.7

产量

249 箱

发售日期

2003 年 8 月



www.seasmokecellars.com

