



# 十全

品鉴笔记

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

*2002*



## 2011 年份

### 海烟“十全”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。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 16 到 28

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：**一种强烈回味悠长的酒。首先是干花和黑莓的混合香气，随后是来自檀香、新鲜李子和肉豆蔻的香气。紧凑而成熟的单宁味道——证明十全黑皮诺可陈年放置——口感醇和、回味无穷。

**产区** 圣丽塔山 (*Santa Rita Hills*)  
**成分** 100% 黑皮诺  
(十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名)

**葡萄园：**海烟葡萄园独家特供

**酒精度** 14.6%

**pH** 3.4

**总酸度** 6.8 g/L

**木桶陈酿** 16个月

**橡木桶** 纯法国橡木—6.5 成新橡木桶

**发售日期** 2013年10月

**建议零售价** 82美元



[www.seasmoke.com](http://www.seasmoke.com)





2010 年份

海烟“十全”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。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 16 到 28

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：**一种强烈回味悠长的酒。香气如美妙的音符跳动，从最初的肃穆冷杉的气息到甘那许巧克力酱的醇厚，再到蓝莓和黑莓果汁的气味，依次变换。紧凑而成熟的单宁味道—证明十全黑皮诺可陈年放置—口感醇和、回味无穷。

<b>产区</b>	圣丽塔山 ( <i>Santa Rita Hills</i> )
<b>成分</b>	100% 黑皮诺 (十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名)
<b>葡萄园：</b>	海烟葡萄园独家特供
<b>酒精度</b>	14.65%
<b>pH</b>	3.38
<b>总酸度</b>	6.9 g/L
<b>木桶陈酿</b>	16个月
<b>橡木桶</b>	纯法国橡木—6.5 成新橡木桶
<b>发售日期</b>	2012年10月
<b>建议零售价</b>	82美元



[www.seasmoke.com](http://www.seasmoke.com)





2009 年份

海烟“十全”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。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 16 到 28

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：**一种强烈回味悠长的酒。香气如美妙的音符跳动，从巧克力蛋糕的气息到干蓝莓混合薰衣草的香气，再回到黑茶薰子和黑色浆果的风味。紧凑而成熟的单宁味道—证明十全黑皮诺可陈年放置—口感醇和、回味无穷。

<b>产区</b>	圣丽塔山 ( <i>Santa Rita Hills</i> )
<b>成分</b>	100% 黑皮诺 (十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名)
<b>葡萄园：</b>	海烟葡萄园独家特供
<b>酒精度</b>	14.5%
<b>pH</b>	3.39
<b>总酸度</b>	6.7 g/L
<b>木桶陈酿</b>	16个月
<b>橡木桶</b>	纯法国橡木—6.5 成新橡木桶
<b>发售日期</b>	2011年10月
<b>建议零售价</b>	80美元



[www.seasmokecellars.co](http://www.seasmokecellars.com)

m







2008 年份

## 海烟“十全”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。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 16 到 28

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：**一种强烈回味悠长的酒。香气如美妙的音符跳动，从甜黑李子的气息到干黑莓和薰衣草的香气，再到可可粉和玫瑰水的风味。紧凑而成熟的单宁味道——证明十全黑皮诺可陈年放置——口感醇和、回味无穷。

<b>产区</b>	圣丽塔山 ( <i>Santa Rita Hills</i> )
<b>成分</b>	100% 黑皮诺 ( 十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名 )
<b>葡萄园：</b>	海烟葡萄园独家特供
<b>酒精度</b>	14.56%
<b>pH</b>	3.51
<b>总酸度</b>	0.68g/100ml
<b>木桶陈酿</b>	16个月
<b>橡木桶</b>	纯法国橡木—75% 新橡木桶；65% 再次使用
<b>发售日期</b>	2010年10月
<b>建议零售价</b>	80美元



[www.seasmokecellars.com](http://www.seasmokecellars.com)  
m





## 2007 年份海烟“十全”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。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 16 到 28

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:**一种强烈回味悠长的酒。香气如美妙的音符跳动，从可乐和黑樱桃酱的气味，到薰衣草的香气，再到小豆蔻、新鲜李子和上好茶叶的气息。紧凑而成熟的单宁味道 — 证明 2007 年份十全黑皮诺可陈年放置 — 口感醇和，回味无穷。



**产区** 圣丽塔山 (Santa Rita Hills)  
**成分** 100% 黑皮诺  
( 十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名 )

**葡萄园：**海烟葡萄园独家特供

**酒精度** 14.5%  
**PH** 3.41  
**总酸度** 0.7g/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

80 美元



[www.seasmokecellars](http://www.seasmokecellars.com)

[.com](http://www.seasmokecellars.com)



## 2006 年份海烟“十全”黑皮诺

**酿制过程:**葡萄采收、拣选、去梗后，在冷藏室贮存一晚；“雄性梗”用手去除。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16天以上，部分需发酵28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

年份海烟十全黑皮诺醇厚馥郁，口感和谐均衡，醇和紧凑，回味无穷。酒香中蕴含黑李子、黑樱桃和红醋栗的气味，同时还有雪松和土地的气息，而这正是本款酒的特色所在。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  
(十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名)

**葡萄园:** 海烟葡萄园独家特供

**酒精度** 14.9%

**pH** 3.47

**总酸度** 0.635g/100ml

**木桶陈酿** 16个月

**橡木桶** 全新橡木桶

**发售日期** 2008年5月



建议零售价

80 美元



[www.seasmokecellar](http://www.seasmokecellar.com)

[s.com](http://www.seasmokecellar.com)



## 2005 年份海烟“十全”黑皮诺

**酿制过程:**葡萄采收、拣选、去梗后，在冷藏室贮存一晚；“雄性梗”用手去除。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16天以上，部分需发酵28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

年份海烟十全黑皮诺醇厚馥郁，口感和谐均衡，醇和紧凑，回味无穷。酒香中蕴含黑李子、黑樱桃和红醋栗的气味，同时还有雪松和土地的气息，而这正是本款酒的特色所在。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  
(十个克隆品种，本款葡萄酒即以此命名)

**葡萄园:** 海烟葡萄园独家特供

**酒精度** 14.9%  
**PH** 3.51  
**总酸度** 0.63g/100ml  
**木桶陈酿** 16个月  
**橡木桶** 全新法国橡木桶 (12种不同的箍桶)

**发售日期** 2007年5月



建议零售价

70 美元



[www.seasmokecellar](http://www.seasmokecellar.com)

[s.com](http://www.seasmokecellar.com)





## 2004 年份海烟“十全”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 16 天以上，部分需发酵 28 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，将自流酒和压榨而得的酒分别置于不同的木桶内。最后混合而成的葡萄酒口味纯正、芬芳馥郁。酒置于全新法国橡木桶内陈酿 18 个月，装瓶时不过滤。

### 风格:2004

年份十全黑皮诺颜色深沉，内涵丰富。它在玻璃瓶内缓慢成熟，逐渐散发出深色李子、黑樱桃和黑醋栗的芳香，伴随着雪松和土地的气息。本款酒质地极为丰富，口感和谐均衡，醇和紧凑，回味无穷。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

70 美元



[www.seasmokecellars.com](http://www.seasmokecellars.com)





## 2003 年份海烟“十全”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。

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 16 天以上，部分需发酵 28

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。酒置于全新法国橡木桶内陈酿 20 个月，装瓶时不过滤。

**风格:**另外一种十全黑皮诺颜色深沉，内涵丰富。它在玻璃瓶内缓慢成熟，逐渐散发出深色李子、黑樱桃和黑醋栗的芳香，伴随着雪松和土地的气息。本款酒质地极为丰富，口感和谐均衡，醇和紧凑，回味无穷。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** 3.53

**总酸度** 0.64g/100ml

**采摘时的白利糖度** 25.4

**发售时间** 2005年10月

建议零售价

66 美元



[www.seasmokecellars](http://www.seasmokecellars.com)

[.com](http://www.seasmokecellars.com)

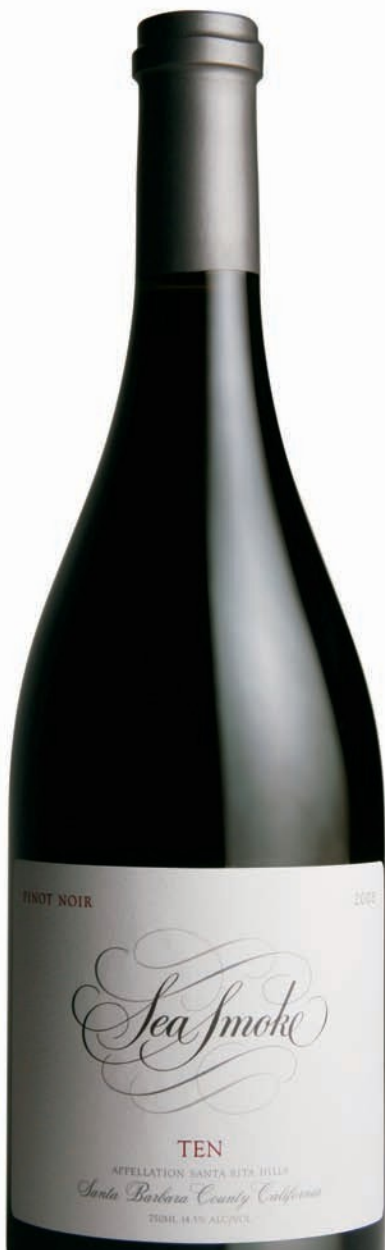




## 2002 年份海烟“十全”黑皮诺

**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。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:**这是我们首次推出“十全”黑皮诺葡萄酒。命名其为“十全”是因为它由庄园中十个最佳黑皮诺克隆品种酿造的酒混合而成。一开始，酒香浓郁、萦绕左右，它很快被鲜明的覆盆子和异国甜香料的气味取代，同时伴随着小豆蔻、肉桂、肉豆蔻和巧克力的香味。这款酒不会让您的味蕾失望：它有着美妙的和谐与平衡，单宁厚重、回味无穷。



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	3.47
总酸度	0.637g/100ml
采摘时的白利糖度	25.1

发售时间

2004年10月



[www.seasmokecellars.com](http://www.seasmokecellars.com)

