**全名：灰石 灰皮诺（Greystone Pinot Gris）**

**葡萄种类：灰皮诺（Pinot Gris）**

**产区：怀帕拉（Waipara）**

**酒颜色：金黄**

庄园：Greystone Wines

年份：2011

酒精度：13.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：02091107

Lucia 官网价格：￥309

灰石庄园是一座历史比较短的现代化庄园。它于2004年由托马斯家庭在坎特贝雷北部地区的怀帕拉山谷建起。由于选择的位置优秀，使用技术先进，使得灰石庄园的产品在短短十年的时间里就成了新西兰南岛白葡萄酒的代表作品。其葡萄园位置所在的山谷西北朝向，避风多阳，年降雨量 550 毫米。山谷沉积岩为主，尤为著名的是大面积的白垩纪石灰岩，因而此品牌命名为灰石。它的地质构造属于古代浅海环境沉积形成，谷中出产鹦鹉螺与扇贝化石。

（2014年习近平总书记访问新西兰时，与新西兰首相会晤后如餐国宴，而那场国宴用酒中，三款之其一就是灰石庄园的产品。）

值得瞩目的是，不论种植、采摘、酿酒、窖藏还是装罐完成。这款葡萄酒都没有离开原地灰石庄园。这使得它成为非常值得信赖的葡萄酒生产线，持续稳定的发挥。就这款酒的2011年批量来讲，相对夏季更为干旱少雨，葡萄成熟很快，收割在三月底就完成了。灰皮诺成酿时间较短，但是窖藏却非常讲究。

灰石庄园灰皮诺味道甘洌，有清淡的果香，气味类似水蜜桃和杏仁。它最适合搭配蔬菜烤食，色拉，清蒸或煮熟的海鲜，寿司等。新西兰的普通餐馆通常推荐这款酒与青口蚌或牡蛎进行搭配食用。