**全名：嘉德庄园 长相思（Chateau Guardian Sauvignon Blanc）**

**葡萄种类：长相思（Sauvignon Blanc）**

**产区：马尔堡（Marlborough）**

**酒颜色：青白**

庄园：嘉德庄园（马塔卡纳，北奥克兰。）

年份：2008

酒精度：13%

净含量：750毫升

Lucia 编码：04010817

Lucia 官网价格：￥262

嘉德庄园是一个总部在奥克兰北部的小型葡萄酒庄园。长相思是嘉德的特长之一，其制作理念首先是扬长避短，取了新西兰马尔堡特殊的地理条件优势，能制作出世界无与伦比的长相思。同时，为了使这款长相思的档次提升，成酿的过程中嘉德庄园做了一部分调配处理。（其调配具体内容无从知晓。）

嘉德庄园在马尔堡地区的葡萄园属于低密度葡萄园，也就是枝藤之间的距离较大，为了取得更有优势的质量。取材后，长相思的酿造时间比其它酒庄要长，并且是在低温酿造，允许葡萄皮和葡萄果实自然在汁液中渗透。发酵时间最多的长达四个月，并掺有其它特殊浸泡物。（相比大众型长相思通常发酵五周到七周）使得嘉德长相思的味道要比普通市面上买到的长相思味道厚重很多。

长相思通常窖藏寿命在一到三年，更长的时间会使它失去本有的清鲜味。这款2008长相思于2011年出窖，挑战了长相思的窖藏极限。酒的颜色也从本有的接近透明色出现了一部分泛黄，但总体仍然算青白色酒。味道与普通长相思截然不同，包含有番石榴、木瓜、柠檬和灯笼椒的味道。尤为特殊的是，它的回味很长。

嘉德庄园特别建议用这款葡萄酒佐餐最美味的海鲜。理想的配餐为煎牡蛎、黄油焗龙虾，并搭配青橙蘸酱和腌番茄沙拉酱。