

佩萨克－雷奥良技术规范

一、地理标志名称

中文名称：佩萨克－雷奥良

原文名称：Pessac-Léognan

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：佩萨克－雷奥良葡萄酒联合会

地址：1 cours du XXX juillet, 33000 BORDEAUX, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年11月15日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）产品种类

平静型红葡萄酒。

（二）葡萄品种

白葡萄酒须由以下几种葡萄酿制：密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。

红葡萄酒须由以下几种葡萄酿制：品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。

（三）感官

红葡萄酒主要使用赤霞珠，酿出的酒具有色深、单宁结构突出、适合久藏陈年的特点。其复杂香气通常带有黑加仑的芳香，随着时间会慢慢向烟熏、香料、皮革和李子干的香气转变。

陈酿基本都是在橡木桶中进行，果实中的单宁和橡木中的单宁融合在一起，入口圆润，饱满丰腴。

赤霞珠的搭档一般是美乐和品丽珠，它们能让酒更为柔顺、优雅，有时也跟高特（又称，马贝克）、小味而多和佳美娜调配，以增加酒的复杂度。

干白葡萄酒主要使用长相思和赛美蓉酿制，在年轻时通常呈麦秆的浅黄色，充满果香与活力，有一定的酸度。加入一定比例的灰长相思或密思卡岱能使香气更为复杂。几年之后颜色会慢慢变成金黄色，并孕育出细腻的花香，让人想起椴树和金雀花。

（四）理化指标

含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于189克/升，其它红葡萄果汁含糖量低于180克/升；长相思和灰苏维翁果汁含糖量低于187克/升，其它白葡萄果汁含糖量低于178克/升。

最低自然酒精体积浓度：葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。

在包装阶段时，各批次红葡萄酒中的苹果酸含量均不得高于0.30克/升。

在包装阶段时，葡萄酒应符合下述要求：白葡萄酒的可发酵

性糖（葡萄糖和果糖）含量不得高于4克 / 升；红葡萄酒不得高于2克 / 升；挥发酸含量不得高于0.98克 / 升（以乙酸表示）。

允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的15%；

在糖分浓度提升后，白葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13%；

在糖分浓度提升后，红葡萄酒的总酒精体积浓度不得超过13.5%。

六、地理区域的简要界定（参见欧盟文件）

葡萄的收获、酿造、和陈化均在吉伦特省（Gironde）以下市镇的区域范围内进行：Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence和 Villenave-d'Ornon。