

PAVILLON DU LAC

湖畔珑亭梅多克红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓: AOC Medoc, 波尔多, 法国

湖畔珑亭将梅多克葡萄酒在波尔多大年时的贵族气质表达得淋漓尽致。这一产区位于波尔多北部, 沿着吉伦特河口左岸铺开, 身形狭长。

风土: 梅多克的地理位置得天独厚, 当地特有的砾质圆丘为赤霞珠的成熟提供了理想条件。在梅洛的加持下, 这两类葡萄品种孕育出以精致和优雅而著称的葡萄酒, 不仅在酒龄尚浅时即可享用, 亦拥有极佳的陈年潜力。

■ 年份总结

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份, 春季天气凉爽, 夏季炎热, 全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。6月寒凉又多雨, 扰乱了花期, 导致出现落花和落果的现象。之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异, 让葡萄的成熟期受阻。因此, 果实偏小, 单产走低。幸而, 于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路, 促使红葡萄品种达到优秀的成熟度。

■ 酿造工艺

葡萄一旦进入酒窖, 即经历破皮工序, 然后被送入不锈钢酒罐完成发酵。多次淋皮, 以温和的手法提取出包括颜色和单宁在内的酚类化合物。整个浸渍期持续三周时间。三分之一的葡萄酒在橡木桶中陈酿, 为调配成果添入了繁复度。

■ 品酒笔记

深邃的红石榴色酒裙。

鼻中闻到的香气以香料为主(香草和肉豆蔻)。口感饱满、柔顺、平衡, 低调的木香与酒完美融为一体, 最终由一股夹带着辛香的悠长余韵划上句号。这是本年份在梅多克的一个优雅典范。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 50%, 梅洛 50%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.57

总酸度: 3.40 g/l