

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

庄园栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土: 坡处为碎石地, 土壤很浅; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 庄园主动对单产做出控制。

这款霞多丽源自雾禾山谷的葡萄园最清凉的地块, 还有一部分源自邻近的精选风土, 从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

2023 年的春天与 2022 年非常相似, 四月时特别炎热, 而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长, 到五月中旬, 已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8 月初, 葡萄园正值转色中期, 缺水情况加剧, 但霞多丽和歌海娜表现出较好的抵抗力。8 月下半月天气炽热, 但 15 毫米的降雨量使得收成于 8 月 25 日开始。9 月中旬又降了 50 毫米的雨量, 缓和了成熟过程的最后期, 让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息, 收成工作进展顺利

■ 酿造工艺

在日出之前, 也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后, 压榨葡萄, 然后在不锈钢酒罐中低温发酵, 从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿, 以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

颜色明亮清澈, 泛着淡黄色光晕。

香气充满夏日气息, 富有表现力与复杂度。

入口时, 口感活泼, 散发黄色果肉的果香和热带水果香。余韵清新并带有茴芹籽的香气, 细微的香草为这款白葡萄酒增添优雅, 以及立即的愉悦感。



技术信息

葡萄: 霞多丽 100%

ph值: 3.34

总酸度: 3.39 g/l