

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2023

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：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

葡萄品种：霞多丽 100%

ph值：3.34

总酸度：3.39 g/l