

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷经典红葡萄酒 2022

### ■ 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, 土壤不深; 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, 庄园主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起, 为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

### ■ 年份总结

这个年份的冬季回归正常状态, 只有几段时间的气温低于零度, 而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多, 有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多, 我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气, 没有承载过重的缺水压力。总之, 尽管全年的总降水量不高, 但是下雨的时机可谓恰到好处。

采收期间的天气状况总体来说十分有利: 湿度不高, 气温合适, 阳光明媚, 葡萄因此达到了优秀的成熟度。

### ■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来, 除梗后, 根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等, 期间进行轻柔提取, 发酵温度偏低(约25°C), 使用不锈钢酒罐, 以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

### ■ 品酒笔记

鲜亮的红色酒裙, 泛着石榴红色光泽。

香气清新, 表现力强, 散发出黑醋栗、甜香料的芳香, 还点缀着巧克力的气息。

每个葡萄品种都为这款葡萄酒的香气与醇厚感做出了自身的贡献, 最终塑造出一款入口饱满又甘美的葡萄酒, 映射出属于夏日的各类风味: 樱桃、黑莓、新鲜无花果。单宁圆润、和谐。



#### 技术信息

葡萄: 西拉 29%, 品丽珠 25%, 赤霞珠 18%, 阿利坎特 14%,  
黑歌海娜 4%, 马瑟兰 3%, 穆尔韦德 3%, 小味儿多 2%, 梅洛 2%  
pH值: 3.74  
总酸度: 2.97 g/l