

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

葡萄品种：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