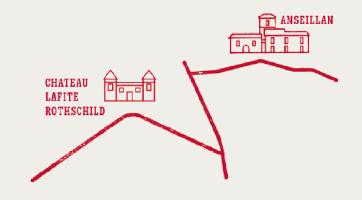
L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2020



葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克产区坐落于吉伦特河口的左岸,距波尔多北部约有40公里。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多,将出色的天气、地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土:在拉菲的东侧,在古堡和吉伦特河口之间,栖息着安斯朗村。构成这片区域的风土多种多样,团队对这里可谓是思考再三,研究再三。因这里面朝北方,所以土壤更为清凉,也更为晚熟,这里与经典的拉菲风土相比,粘土所占比例更大。这一多样性意义重大,因为这里可以根据田块的特征种植我们的标志性葡萄品种:赤霞珠、梅洛和小味儿多。这片风土和我们团队所做的工作,为安斯朗赋予了独特的风格,成就了一款极具繁复特征的佳酿。

■ 年份总结

这个年份的葡萄成熟得如此之早,我们全年都在为8月底的采收做准备!我们密切关注气象信息,观察一排排的葡萄树,生怕沾染上霜霉病。这忙碌的一年堪称运动之年,而采收则是压轴赛事。8月15日的暴风雨,降水量高达100毫米,恰似天神的收官之舞。我们为之侧目,忧心忡忡,未曾想在到达终点的那一刻我们竟会感恩于它。8月末,我们对成熟度和潜在酒精度的监控结果好似无甚特别之处。不过,当我们品尝葡萄浆果时,香气却极富表现力,几乎与监测形成反差。8月中旬的雨水给之后的日子带来积极影响,重新启动了成熟进程!采收成果特别出色,发酵异常顺利。果汁好似一个正在成形的年轻精灵,克制内敛,优雅十足,有秩有序。

■ 酿造工艺

安斯朗红葡萄酒是根据波尔多传统酿造工艺制成。在木质、水泥质和不锈钢质酒罐中完成酒精发酵。轻柔的淋皮有助于提取单宁和颜色物质,且会根据每个酒罐的特征进行恰当的作业。浸渍期约为20天。在完成苹果酸乳酸发酵后,葡萄酒被灌入酒业公司波亚克制桶厂出产的法国橡木桶,展开为期约16个月的陈酿。

■ 品酒筆记

非常年轻的香气,仍然有些内敛,蕴含着巨大的潜力。 入口有着2020年份十分典型的饱满与丰富,强劲度恰到好处。一切都非常和谐,这也 是杰出年份的典型特征。紧致的单宁为这款酒的光明未来做出了保证。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 63%, 赤霞珠 37%

酒精度: 13.14 % vol.

ph值:3,72 总酸度:3,59 g/l

