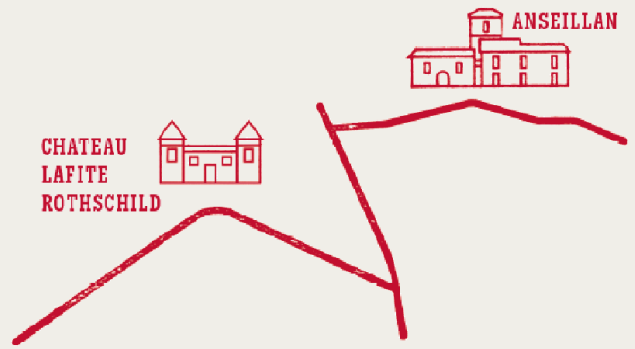


# L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



## 安斯朗红葡萄酒 2020



### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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四大标志性葡萄品种：赤霞珠、品丽珠、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。

### ■ 品酒笔记

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：梅洛 63%，赤霞珠 37%

酒精度：13.14 % vol.

ph值：3,72

总酸度：3,59 g/l