

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

酒庄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, 酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块, 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

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。

■ 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

这款葡萄酒明亮、清澈, 泛着淡黄色光泽。

香气非常浓郁, 先是优雅的花香, 然后释放出白色果肉水果的繁复芳香, 特别是梨的清香。一抹柑橘的气息烘托出了新鲜菠萝的异国风情。

入口纯净、紧致, 随后, 从威廉梨到桃子的多种糕点香如走马灯般一一显现, 还伴有烤榛子和杏仁的点点风味。带咸感的清新余韵赋予了这款霞多丽出色的平衡度。



技术信息

葡萄: 霞多丽 100%
pH值: 3.40
总酸度: 3.66 g/l