

梅多克 2017

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄,进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Medoc, 波尔多, 法国梅多克产区位于波尔多以北, 吉伦特河口的左岸。

风土: 梅多克从得天独厚的地理位置及独一无二的风土条件之中受益良多。当地特有的砂砾质圆丘出品拥有强大陈年潜力的优质葡萄酒。而产自粘土和石灰岩土壤的葡萄酒则拥有细腻、优雅的风格,可在酒龄尚短时享用。

■ 年份总结

4月27日至28日,一场晚霜袭击了法国和欧洲的诸多葡萄酒产区,波尔多葡萄园亦是榜上有名。这一气候事件为2017年份带来巨大影响,产量是自1991年以来最低的一次。幸而,那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获优质的葡萄酒。2017这一颇具海洋性特征的清凉年份,让梅多克孕育出细腻与平衡并存的葡萄酒,果香浓郁、圆润非凡。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得:在除梗和破皮后,葡萄被送入配有温控设施的不锈钢酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周,其间进行温和的淋皮工序,以提取出单宁和颜色。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红宝石色。香气浓郁、繁复,展现出多样的迷人芳香,将皮革和成熟果香与微妙的橡木气息融合在一起。口感优雅,非常平衡,单宁丝般顺滑,余韵充满香料特征,颊齿留香。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 55%, 梅洛 45%

产量:30 hL/ha 酒精度:13% vol. ph值:3.66 总酸度:3.38 g/l

