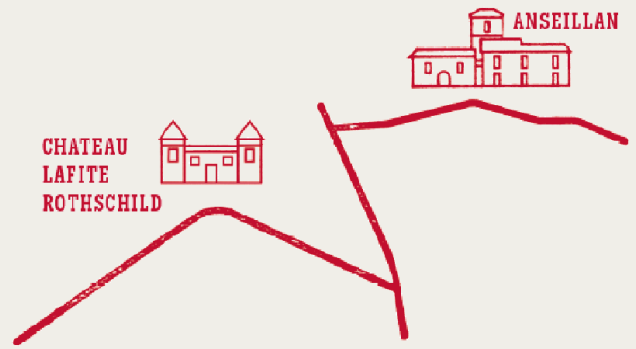


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2014

■ 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

十一月到二月期间雨水充沛, 超出或等于历年平均水平, 经过2012和2013两年填充的地下水位继续得到提升。

气温高于均值, 葡萄园与人一样, 都没享受到颇有益处的冬季霜冻, 反而是有约15天的大太阳, 干冷、无风! 大自然真是不受人的控制! 萌芽提前, 随后, 上升的气温成为助力, 令六月第一周的花期均匀一致。

与往常一样, 天气情况一直是我们的葡萄农最为关注的问题。我们的团队全年努力工作, 以期葡萄在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段进行, 先是七月底, 然后是8月15日之后, 导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

因此, 我们在收获时要“伶俐”一些才能做出最为明智的决策; 我们也对采收手和挑拣员反复强调, 从而仅保留“好到绝顶”的那些够格酿制我们波亚克名酒的红葡萄。

■ 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。



技术信息

葡萄: 梅洛 54%, 赤霞珠 46%

产量: 37 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

ph值: 3,5

总酸度: 3,8 g/l