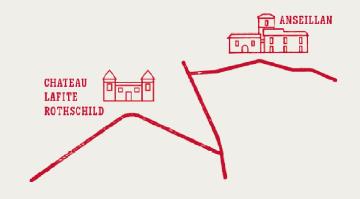
## L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



## 安斯朗红葡萄酒 2014



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

葡萄品种: 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

