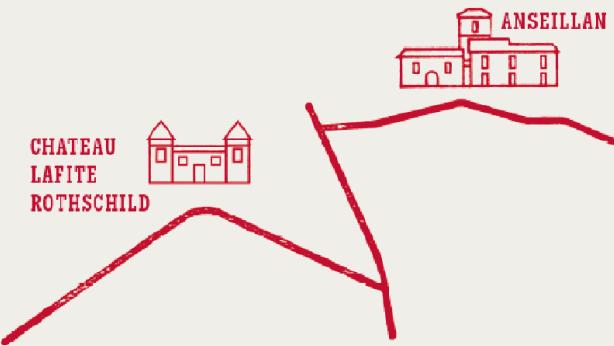


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2015

■ 葡萄园特征

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

即初冬温和、干燥, 对生长有利的寒凉要等到一月下旬才会降临, 还伴有降水。与往年一样, 萌芽始于四月。随后, 葡萄树在水储备及温和天气的鼎力支持下迅速生长。六月, 花期提早到来, 整个过程均匀一致, 在收获前预示着大年的希望。

海洋与河口缓解了夏季的高温、炎热。各处都承受着缺水的沉重压力, 八月的及时雨为转色期及之后的完美成熟期带来了必要的清凉。采收时刻, 天时地利人和齐聚于此, 最终从每个田块上都收获到了最为精华之产物。



技术信息

葡萄品种 : 梅洛 60%, 赤霞珠 40%

产量 : 42 hL/ha

酒精度 : 12.5 % vol.

ph值 : 3,5

总酸度 : 3.6 g/l