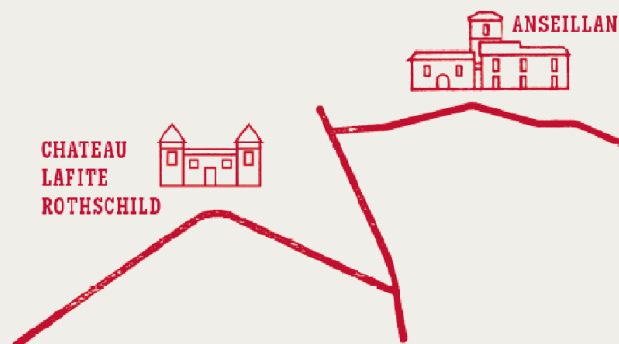


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



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

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