

乐王吉古堡红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处,坐落在多尔多涅河右岸的高台上。 梅洛是波美侯的品种之王。粘土,作为这片产区的典型风土,让梅洛以一种独一无 二的方式展现出自身魅力。

风土: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷,位于波美侯高台的中心地带,与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里,作为地质学上的奇迹之一,沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素,成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 年份总结

这是早熟干燥的一年,一开始土壤中的水分储备就不完整。4月4日至5日夜间发生了严重的霜冻,但人力和技术的投入帮助控制了损失。春季创下了历史性的干旱,限制了植物的营养生长。六月中旬开花后,大约

80毫米的降雨量使这个干燥的年份终于得以喘口气。总的来说,春季和夏季有 21 天的热浪,天气非常干燥,温度很高,需要适应。尽管如此,一些葡萄藤表现出了令人难以置信的韧性。品尝了第一批葡萄后,决定先由西边采摘,挑选最成熟的葡萄,然后再采摘东边,挑选出果实风味更清新的葡萄。特意提早采摘赤霞珠,为最终的混合酒带来清新感。地块之内的选择,对于挑选成熟度最佳的葡萄也至关重要。在酒窖中,冷发酵前的浸渍期捕获了清新水果风味,浸渍时间更短、更温和,以避免提取过于尖锐的单宁。在深砾质土上种植的梅洛,对 2022年的年份来说极具意义。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行,长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况,即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均总浸渍时间在21至25天之间。 浸渍后,葡萄酒被导入全新橡木桶中,进行苹果酸乳酸发酵,并开启长达18个月的 陈酿。使用的橡木桶出品于拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

深色昭示了成熟水果的浓郁,随后是胡椒、辛香和整体的浓郁香气。 感性的香气凸显了这个年份的柔滑特色,单宁细腻地包裹着葡萄酒蕴含的力量。 这款酒具有值得在未来几年持续关注的陈酿潜力。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 82%, 品丽珠 17,50%, 赤霞珠 0,50%

酒精度: 14,5 % vol.

ph值:3,8 总酸度:2,5 g/l

