



## 乐王吉徽纹红葡萄酒 2023

### ■ 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：酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

### ■ 年份总结

冬季降雨略高于平均水平，为生长季奠定良好基础。4月初的霜冻造成一些不显著的轻微损害。葡萄生长期在波尔多特有的温和气候下展开。季节的后半段出现了严重的暴风雨，不同地区降雨分布差异巨大，使得该年份在真菌压力（黑腐病/霉病）的方面受到挑战。卫生条件对团队构成了严峻的考验，尤其是在6月，偶尔出现的热带气候条件下，植被生长旺盛，使情况更加严峻。7月和8月带来了绝佳的夏季条件，促进葡萄完全转色，预示了丰收的前景。9月的第一周天气干燥炎热，几乎像热浪一样，促使我们开始在砾石地块上进行采收，以保持葡萄的清新芳香。采收持续超过三周，产量充足，不同的种植区中成熟度也逐渐提高。为了充分展现每一种风土的特性，我们对葡萄园内部，尤其是在高原地区，进行了严格的筛选。

### ■ 品酒笔记

清新的花香结构。

香气中散发着牡丹一般的愉悦粉香。

口感柔顺轻盈，凸显了这款酒的波美侯特色。啤酒花香的余韵为这款酒的精致酒体增添了极佳的复杂性。



#### 技术信息

葡萄品种：梅洛 95%，品丽珠 5%

酒精度：13,5 % vol.

pH值：3,8

总酸度：2,7 g/l