

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

葡萄园: 奥克地区, 法国

葡萄园栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土:坡处为碎石地,土壤不深;平地则多沙土,土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树,促进培育优质葡萄,囤队主动将单产控制在极低的水平。葡萄来自地势较低且更为平坦的地区,更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和西拉提供了最佳的生长条件,这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

2024年份的葡萄藤储备量明显不足。季节开始时的生长较弱,但因为 4月底的降雨而有所回升。物候发展非常不均匀,即使是在同一个地块内也是如此。 5月初的降雨量只有几毫米,6月天气温暖,因而生长活跃。2024年的夏天不像 2023 年那样炎热干燥,这对葡萄的营养生长和葡萄的成熟来说是个好消息。白葡萄酒和 桃红葡萄酒的收获在8月底进行,红葡萄酒的收获则需要等待15 天,在9月中旬开始。成熟过程需要时间,但一旦成熟,葡萄的质量就会非常好。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来,除梗后,根据传统浸渍方法进行酿造。 浸渍期为10到12天不等,期间进行轻柔提取,发酵温度偏低(约25°C),使用不锈 钢酒罐,以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成,以维系果香的 纯净度。

■ 品酒笔记

美丽的红宝石色酒裙。

闻香时散发青椒的幽微香气,伴随着黑莓与深色水果的诱人芳香。 在口感上,浓郁的黑樱桃带来令人愉悦的圆润感,而清新果味的余韵则唤起了赤霞 珠和西拉的特点,与灌木丛的草本气息和谐融合。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 70%, 西拉 30%

ph值: 3,6

