

VAL DE L'OURS

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

称谓: 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, 酒庄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: 赤霞珠 70%, 西拉 30%

ph值: 3,6