

VAL DE L'OURS

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，团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

