

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

酒庄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, 土壤很浅; 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, 酒庄主动对单产做出控制。

这款夏多内源自奥希耶最清凉的地块, 还有一部分源自邻近的精选风土, 从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

2020年, 芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早, 真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温, 较为湿润, 季末虽然干热, 但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力, 同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展, 葡萄的早熟倾向有所减缓, 最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 酿造工艺

在日出之前, 也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后, 压榨葡萄, 然后在不锈钢酒罐中低温发酵, 从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿, 以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

2020年份拉菲罗斯柴尔德奥希耶白葡萄酒香气丰满馥郁, 花香(铃兰、金雀花)、糕点香(黄油、奶油包)、成熟果香(杏)和蜜香层层叠叠。

葡萄酒入口圆润, 充斥着迷人的清爽感, 活力四射。

我们感受到奥希耶白葡萄酒的典型矿香, 在这款酒中, 它支撑起了果香(酸苹果、苹果酒)和甜点的全部风味。

余韵中, 一抹碾碎的鲜榛子香前来锦上添花, 一切是那么和谐。



技术信息

葡萄: 霞多丽 70%, 长相思 10%, Vermentino 7%, 布尔朗克 5%,

胡姗 3%, 白歌海娜 3%, Marsanne 2%

产量: 50 hL/ha

ph值: 3.57

总酸度: 3.52 g/l