

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

葡萄园：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

葡萄品种：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