

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2025

■ 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，团队主动对单产做出控制。

这款霞多丽源自雾禾山谷的葡萄园最清凉的地块，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。

■ 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。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%