



乐王吉徽纹红葡萄酒 2011

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2011年的冬天和初春非常干燥。该年的前五个月内降雨量仅有150毫米，创下了新纪录！4、5、6月的高温让葡萄树迅速生长，第一批葡萄花开于5月初：几乎前所未有的！略微凉爽一些的7月让葡萄树休养生息，随后又开始了炎热异常的8月（月平均温度31°C）。因此，我们在比往年提前两周的时候收获了葡萄，品质很高，单宁出色。梅洛丰富且密集，不过，少雨的夏季让收成减少很多。卡本妮的葡萄较小，皮厚，但非常优质。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：在使用过两年的木桶中陈酿15个月

■ 品酒笔记

色深且泛着紫色光泽。鼻中香气清爽、果香浓（覆盆子、樱桃和黑加仑），还有摩卡香。入口细腻，带有果味，单宁顺滑。口感悠长，因有着非常成熟的单宁而显出浓郁的果香。



技术信息

葡萄：梅洛 85%，品丽珠 15%
产量：33 hL/ha
酒精度：13.5% vol.
总酸度：3.59 g/l