



乐王吉徽纹红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处，坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土，作为这片产区的典型风土，让美乐以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土：酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

度过一个温和的冬天后，春季颇为清凉，4、5两月期间还拉响几次霜冻的警报，葡萄树生长得较缓，于3月25日萌芽。

整个花期于6月4日左右展开，一切顺遂，避开了6月初的大雨。夏季时经历了两波热浪，然后让位给一个温和的8月，偶尔还穿插几场及时雨。在这些条件的共同作用下，葡萄的转色期和成熟进程很是均匀、同步。9月初，一场20毫米的降水向我们的葡萄提供了保持完美健康的条件，只待攀至最佳成熟度。虽然葡萄果实较轻，但品丽珠展示出一种杰出的优雅度和清爽感，与梅洛的力道相得益彰。采收时间为9月13日至10月3日。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成，其间略进行淋皮工序，以方便酒液提取出精华物质。随后，葡萄酒会经历静置浸渍步骤，无外部干预。浸渍结束后，80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中，另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵，并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

葡萄酒色泽深浓，泛着石榴红色光泽，展露出烘烤和可可的香气，不禁令人联想到焙烧。口中香味浓郁，清新的树脂香烘托出黑果味（黑莓），还带着淡淡的樟脑感。口感稠密、繁复，流露出精妙的樱桃酒香。



技术信息

葡萄：梅洛 95%，品丽珠 5%
产量：37 hL/ha
酒精度：15% vol.
pH值：3.85
总酸度：2.95 g/l