

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 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, 土壤不深; 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, 酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低, 也较为平坦的地区, 更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件, 这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

### ■ 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

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来, 除梗后, 根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等, 期间进行轻柔提取, 发酵温度偏低(约25°C), 使用不锈钢酒罐, 以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

### ■ 品酒笔记

浓郁的红宝石色, 泛着暗石榴红色光泽。

香气强劲有力, 散发出如丁香、甘草一类的香料感和红果香。

口中, 充满地中海风格的赤霞珠尽展细腻与精致。口感悠长, 余韵之间, 是由柔和又丝滑的单宁支撑起的清新果香, 非常和谐。



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 55%, 西拉 45%

产量: 60 hL/ha

ph值: 3.72

总酸度: 2.97 g/l