



乐王吉古堡 红葡萄酒 2010

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

在经过一个相对湿润的冬天后，好天气从4月份开始驻扎。气候条件理想：天气炎热、干燥，六月和九月的几场雨让土壤存够了一定的水分，白天的高温和凉爽的夜晚让葡萄缓慢地成熟起来。

尽管因夏季雨水不足，产量与前几年相比略微下降，但梅洛和卡本妮弗朗克有着非常高的品质。我们获得了一个非常优质的年份，成熟度非常优秀，单宁的表现也很完美。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：18个月，其中70%为新桶

■ 品酒笔记

浓郁近乎黑色的色调，泛着紫光。鼻中香气浓密、持久，富有表现力，非常成熟、集中，有着樱桃、覆盆子和摩卡咖啡的芳香。入口强劲、集中，单宁非常成熟，密度很高。口感成熟、脂滑、集中，尾香非常顺滑，而且因有优美的清爽感而非常宜人。



技术信息

葡萄：梅洛 88%，品丽珠 12%

产量：31 hL/ha

酒精度：15% vol.

总酸度：3.85 g/l