

乐王吉古堡 红葡萄酒 2010

■ 葡萄园特征

葡萄园: 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

葡萄品种: 梅洛 88%, 品丽珠 12%

产量:31 hL/ha 酒精度:15% vol. 总酸度:3.85 g/l

