



乐王吉古堡红葡萄酒 2002

■ 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：乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷，位于波美侯高台的中心地带，与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里，作为地质学上的奇迹之一，沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素，成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 年份总结

温暖又干燥的冬季过后，遭遇了相对寒凉且多雨的花期，导致出现如落花（花粉败育）和落果（果实受精不良个头大小不一）的现象。

幸运的是，寒冷的7、8两月过后，迎来了天气奇好的9月：白天干燥、高温、晴朗，晚上则伴有清凉的东北风。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行，长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况，即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均而言，梅洛的浸渍期为27天，卡本妮弗朗克为28天。

浸渍后，葡萄酒被导入全新橡木桶中，进行苹果酸乳酸发酵，并开启长达18个月的陈酿。使用的橡木桶出品于位于波亚克的拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红色。

香气精美，烘焙咖啡香之间伴有黑醋栗等黑色水果的气息。入口直率又清爽，果香浓郁，以强劲、顺滑的单宁结构为依托。口感饱满又持久，余韵平衡且繁复。



技术信息

葡萄：梅洛 76%，品丽珠 24%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.70

总酸度：3.20 g/l