

乐王吉古堡红葡萄酒 2002



葡萄园: 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,梅洛的浸渍期长为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

葡萄品种: 梅洛 76%, 品丽珠 24%

酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.70 总酸度: 3.20 g/l

EN BOUTEILLE AU CHÂTEA 2002 CHATEAU L' EVANGILE SOCIÉTÉ CIVILE DU CHÂTEAU L'ÉVANGILE ES DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (Lafite)