



SAGA R, AOC MEDOC, ROUGE, 2019 2019

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Medoc, 波尔多, 法国

狭长的梅多克半岛被吉伦特河口和大西洋夹在中间。独一无二的地理位置让生长在这片地区的赤霞珠得以缓慢成熟，赋予梅多克葡萄酒一种非凡的风味。

风土：梅多克得享一种独特的风土条件。得天独厚的地理位置，加之富含矿物质的优异冲积底土和朝向绝佳的砾质丘顶，孕育出由赤霞珠品种主导的出色佳酿。

■ 年份总结

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份，春季天气凉爽，夏季炎热，全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。然而，6月寒凉又多雨，扰乱了花期，导致出现落花和落果的现象。此外，之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异，让葡萄的成熟期受阻。因此，果实偏小，单产走低。幸而，于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路，促使红葡萄品种达到优秀的成熟度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：在除梗和破皮后，葡萄被送入酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周，其间进行温和的淋皮工序，以提取出单宁和颜色。目标即为获得一款令人愉悦的梅多克葡萄酒，十分易饮，可在酒龄尚浅时享用。

■ 品酒笔记

浓郁的石榴红色。

香气精致、低调，释放出红色水果（樱桃）的芳香，还有烟草和雪茄盒的香调。葡萄酒在口中完美平衡，结构迷人，单宁圆润又柔和。余韵悠长，香气四溢（甘草）。

。

技术信息

葡萄：赤霞珠 50%，梅洛 50%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.57

总酸度：3.40 g/l