

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

葡萄园: 奥克地区, 法国

葡萄园栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土: 坡处为碎石地, 土壤很浅; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 团队主动对单产做出控制。

这款霞多丽源自雾禾山谷的葡萄园最清凉的地块,还有一部分源自邻近的精选风土,从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

2024年份的葡萄藤储备量明显不足。季节开始时的生长较弱,但因为 4月底的降雨而有所回升。物候发展非常不均匀,即使是在同一个地块内也是如此。 5月初的降雨量只有几毫米,6月天气温暖,因而生长活跃。2024年的夏天不像 2023 年那样炎热干燥,这对葡萄的营养生长和葡萄的成熟来说是个好消息。白葡萄酒和 桃红葡萄酒的收获在8月底进行,红葡萄酒的收获则需要等待15 天,在9月中旬开始。成熟过程需要时间,但一旦成熟,葡萄的质量就会非常好。

■ 酿造工艺

在日出之前,也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后,压榨葡萄,然后在不锈钢酒罐中低温发酵,从而释放出所有的芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿,以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

酒色清澈透明,带有淡黄色的光泽。 香气浓郁,散发着梨子和白桃的香气。 入口活泼,带来丰富的口感,与美妙的张力相平衡,散发出柑橘的香气。 精致的余韵为这款酒的新鲜水果香气带来一丝盐分的风味。

技术信息

葡萄品种: 霞多丽 100%

ph值:3,3 总酸度:3,33 g/l

