

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

称谓: 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: 霞多丽 100%

ph值: 3,3

总酸度: 3,33 g/l