



乐王吉古堡 红葡萄酒 2011

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2011年的冬天和初春非常干燥。该年的前五个月内降雨量仅有150毫米，创下了新纪录！4、5、6月的高温让葡萄树迅速生长，第一批葡萄花开于5月初：几乎前所未有的！略微凉爽一些的7月让葡萄树休养生息，随后又开始了炎热异常的8月（月平均温度31°C）。因此，我们在比往年提前两周的时候收获了葡萄，品质很高，单宁出色。梅洛丰富且密集，不过，少雨的夏季让收成减少很多。卡本妮的葡萄较小，皮厚，但非常优质。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：18个月，其中70%为新桶

■ 品酒笔记

浓郁、深沉的酒裙，泛着紫色光泽。鼻中香气强劲、持久、丰富、非常成熟，有着浓郁的樱桃和黑加仑香气。入口饱满，单宁浓度高且非常成熟，有着很高的强劲度。口感成熟，油滑，尾香丝顺，因优质单宁而得到升华。



技术信息

葡萄：梅洛 94%，品丽珠 6%
产量：33 hL/ha
酒精度：13.5% vol.
总酸度：3.75 g/l