



乐王吉古堡红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 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

度过一个温和的冬天后，春季颇为清凉，4、5两月期间还拉响几次霜冻的警报，葡萄树生长得较缓，于3月25日萌芽。

整个花期于6月4日左右展开，一切顺遂，避开了6月初的大雨。夏季时经历了两波热浪，然后让位给一个温和的8月，偶尔还穿插几场及时雨。在这些条件的共同作用下，葡萄的转色期和成熟进程很是均匀、同步。9月初，一场20毫米的降水向我们的葡萄提供了保持完美健康的条件，只待攀至最佳成熟度。虽然葡萄果实较轻，但品丽珠展示出一种杰出的优雅度和清爽感，与梅洛的力道相得益彰。采收时间为9月13日至10月3日。

■ 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。平均总浸渍时间在21至25天之间。

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

酒裙颜色浓郁，泛着石榴红色光泽。

第一鼻释放出摩卡的优雅香调，由不禁让人联想到瑞士五叶松的树脂香气稳稳擎托着。转杯后，野蓝莓香扑鼻而来，让整体芳香的繁复感得到升华。丝滑的单宁支撑起油润的口感，平衡度预示出未来数十年的无限前途。



技术信息

葡萄：梅洛 83%，品丽珠 16%，赤霞珠 1%

产量：37 hL/ha

酒精度：15.5 % vol.

ph值：3.95

总酸度：2.80 g/l