



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