



CHATEAU
L'EVANGILE
POMEROL

乐王吉徽纹红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 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：酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

2018在乐王吉古堡的记忆之间无疑会留下一笔重墨，这是我们获得有机认证的首个年份。然而，这年的天气条件给我们开了个大玩笑，让我们的精神一直处于紧绷状态。

在一般长为10天的花期里，我们连续遭遇了7天的雨水。

在这年极高降水量的影响下，霜霉病袭击了我们的葡萄花，让我们丧失了不可忽视的一部分收成。万幸，自7月中旬开始，天气条件变得有利起来，葡萄树在成熟期得以享受优异的条件，直至采收。这一获得有机认证的首个年份为我们带来了品质超群的葡萄果实，可以说是近二十年来最为优质的一批。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成，其间略进行淋皮工序，以方便酒液提取出精华物质。随后，葡萄酒会经历静置浸渍步骤，无外部干预。浸渍结束后，80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中，另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵，并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

颜色稠密、深邃，泛着紫色光泽。

香气细腻又清新，带着摩卡的芳香，精美又优雅。

口感醇厚，覆盆子和樱桃的果味充溢满口。单宁精致、成熟又柔和，支撑起一段颇有力度持久感。余韵精巧又美味。



技术信息

葡萄：梅洛 60%，品丽珠 40%

产量：17 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.90

总酸度：3.10 g/l