

乐王吉徽纹红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

葡萄园: 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。

■ 酿造丁艺

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的持久感。余韵精巧又美味。

技术信息

葡萄品种: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

