

# 雾禾山谷经典红葡萄酒 2019

## ■ 葡萄园特征

葡萄园: 奥克地区, 法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土:坡处为碎石地,土壤不深;平地则多沙土,土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树,促进培育优质葡萄,酒庄主动将单产控制在极低的水平。葡萄产自庄园中位置较低,也较为平坦的地区,更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件,这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

#### ■ 年份总结

朗格多克,继一个温和的冬季和一个清凉的春季后,当地气温在6月底攀至了最高点,紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依赖着其盟友——风,特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为"水手"的东南风,极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终,刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。 佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多,在这一年份中,凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

### ■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来,除梗后,根据传统浸渍方法进行酿造。 浸渍期为10到12天不等,期间进行轻柔提取,发酵温度偏低(约25°C),使用不锈 钢酒罐,以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成,以维系果香的 纯净度。

#### ■ 品酒笔记

这一年份极具雾禾山谷经典红葡萄酒的典型风格,身着一款极为浓郁的美丽酒裙,泛着紫红色光泽。闻之,葡萄酒向我们展露出一种丰富的芳香特征,带着我们风土所赋予的浓浓地中海印记:甜香料、甘草,还有灌木类植物果实果泥的香气,比如无花果、醋栗、野草莓,以及杏仁香。葡萄酒在口中诠释出一种迷人的平衡与和谐。单宁柔和、优雅,将地中海美食的香气包裹其中,如普罗旺斯橄榄酱馅甜红椒,除此以外,还有熏茶、雪茄的风味。雾禾山谷经典红葡萄酒犹如一位千面女郎,不仅适合极多类型的场合,还能够与极其多样的料理相得益彰。

#### 技术信息

**葡萄品种**: 西拉 36%, 梅洛 18%, 赤霞珠 14%, 品丽珠 12%, 穆尔韦德 6%, 马瑟兰 5%, 黑歌海娜 5%, 阿利坎特 4%

ph值: 3.51 总酸度: 3.05 g/l

