

VAL DE L'OURS

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。奥希耶依赖于其盟友——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

