

# 乐王吉古堡红葡萄酒 2023

# ■ 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,让梅洛以一种独一无 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

冬季降雨略高于平均水平,为生长季奠下良好基础。4月初的霜冻造成一些不显著的轻微损害。葡萄生长期在波尔多特有的温和气候下展开。季节的后半段出现了严重的暴风雨,不同地区降雨分布差异巨大,使得该年份在真菌压力(黑腐病/霉病)的方面受到挑战。卫生条件对团队构成了严峻的考验,尤其是在6月,偶尔出现的热带气候条件下,植被生长旺盛,使情况更加严峻。7月和8月带来了绝佳的夏季条件,促进葡萄完全转色,预示了丰收的前景。9月的第一周天气干燥炎热,几乎像热浪一样,促使我们开始在砾石地块上进行采收,以保持葡萄的清新芳香。采收持续超过三周,产量充足,不同的种植区中成熟度也逐渐提高。为了充分展现每一种风土的特性,我们对葡萄园内部,尤其是在高原地区,进行了严格的筛选。

#### ■ 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拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

## ■ 品酒笔记

鲜艳的色泽显示葡萄酒在强度与酸度之间展现了微妙的平衡。 闻香时香气迷人,散发着雪松香和淡淡的紫罗兰气息。 入口优雅,带有甜香料的气息,随之而来的是一丝烤栗香,最终以丝滑的单宁收尾

这款酒展现出良好的陈年潜力。

### 技术信息

葡萄品种:梅洛 78%,品丽珠 21%,赤霞珠 1%

酒精度: 13,5 % vol.

ph值:3,8 总酸度:2,7g/l

