

乐王吉徽纹红葡萄酒 2021

■ 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

2021的天气与大西洋的典型气候相符,我们的卓绝风土,也就是最为早熟的砾质粘土,是我们寻求平衡度的最佳盟友。香气清新宜人,品丽珠的表现尤为突出,在最终调配成果中占到了创纪录的比例!春季遭遇霜冻,天气变化莫测。通过这首个获得有机认证的年份,我们在面对无常的天气方面大有进益,特别是针对梅洛品种,我们学会了如何才能更有效地做出应对。

■ 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

葡萄酒色泽活泼,泛着红宝石色光泽。 香气细腻、美味,非常精致,点缀着小红果的气息。 口中的辛香且带着树脂感的结构让其脱颖而出,甘柔的余韵让这款魅力十足的葡萄酒更趋近于完美。

技术信息

葡萄品种:梅洛84%,品丽珠16%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.66 总酸度: 3.12 g/l

