



## 乐王吉徽纹红葡萄酒 2021

### ■ 葡萄园特征

称谓: 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。

### ■ 酿造工艺

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: 梅洛 84%, 品丽珠 16%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.66

总酸度: 3.12 g/l