



乐王吉古堡红葡萄酒 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: 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

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位于波亚克的拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂。

■ 品酒笔记

作为这一年份的写照, 乐王吉古堡将克制与优雅嵌入了酒香之中, 胡椒香与小黑果的芳香交织在一起, 香料和清新之间构成了一种甘美的平衡。

口感令人心悸, 入口时精雕细琢的花香迅速化身为一股由丝滑单宁结构擎托着的出色稠密感。一款和谐佳酿, 风格精致简约。



技术信息

葡萄: 梅洛 69%, 品丽珠 30%, 赤霞珠 1%
酒精度: 14% vol.
pH值: 3.61
总酸度: 3.16 g/l