



乐王吉古堡红葡萄酒 2020

■ 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

这年的生长季伊始得偏早, 虽然有几场霜冻预警, 但并未给植物生长周期带来重大影响。随后而来的春天颇为潮湿, 强降水一直持续到6月中旬, 让葡萄树实现稳定生长。不过, 贯穿整个夏日的严重干旱绝对是本年份的一大特点, 多亏8月12日至16日间的暴风雨给酒庄带来了35毫米的降水, 有力支持了转色期的顺利进行。鉴于采收期间的炙热天气, 我们只能及早采摘葡萄, 而葡萄不仅保持着优异的健康状态, 还有着上佳的苯酚成熟度。9月4日及9月12日到16日的热浪让我们在这个紧凑的时间段内收获了所有地块的果实, 葡萄的优质水准全面又均一。

■ 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

第一鼻中释放出树脂香精的气息, 尤以雪松的香气为主, 还点缀着类似蓝莓的黑果香。口感饱满又稠密, 尾味中的迷人张力画龙点睛, 让成熟、优雅的单宁展现出丝滑又丰腴的质地。出色的繁复度贯穿这款葡萄酒, 描绘出一个杰出大年的风范。



技术信息

葡萄: 梅洛 88%, 品丽珠 12%
产量: 32 hL/ha
酒精度: 14.5 % vol.
pH值: 3.85
总酸度: 2.60 g/l