

VAL DE L'OURS

雾禾山谷梅洛红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土: 坡处为碎石地, 土壤不深; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低, 也较为平坦的地区, 更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠、梅洛和品丽珠提供了最佳的生长条件, 这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

2020年, 芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早, 真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温, 较为湿润, 季末虽然干热, 但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力, 同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展, 葡萄的早熟倾向有所减缓, 最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 酿造工艺

在日出之前, 也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后, 压榨葡萄, 然后在不锈钢酒罐中低温发酵, 从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

美丽的深红色酒裙, 泛着紫色光泽。

鼻中有着朗格多克地区梅洛品种释放出的典型香气。如草莓和黑莓酱、石榴和野樱桃一般的成熟黑果和小红果香, 与甘草香融为一体。口中, 葡萄酒表达出一种迷人的馥郁度, 立即充满口腔。圆润、细腻又非常成熟的单宁让葡萄酒展现出一种魅力十足又令人惊奇的圆润感。余韵颇为悠长, 流露出更为繁多的香气特征, 如类似丁香般的甜香料感和甘草香。这一年份的丰富感和细腻度让人们对其优秀的陈年潜力期待不已。



技术信息

葡萄: 梅洛 100%
pH值: 3.71
总酸度: 3.08 g/l