



乐王吉古堡 红葡萄酒 2016

■ 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

先是始于温和、多雨的天气, 在随后的月份中表现出卓绝大年之风范!

确实, 2016年的冬天可谓有史以来最温和、最潮湿的冬季! 3月底抽芽, 6月5日达到花期中期。夏季高温, 而且非常干燥。幸而, 冬天积累起足够的水资源, 让葡萄树免遭不利影响。不过, 乐王吉也未能逃脱本年份小产量的命运。葡萄在9月份达到成熟, 天气温和、少雨, 加之清凉的夜晚, 让葡萄保持住清爽感, 从而出品一款非凡之作!

■ 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。平均而言, 梅洛的浸渍期为27天, 卡本妮弗朗克为28天。

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。

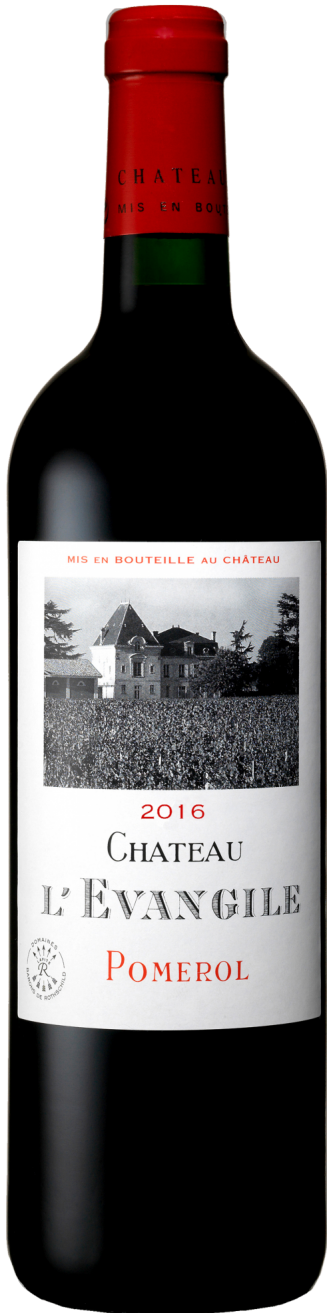
■ 品酒笔记

色深、稠密, 有着明显的紫色光泽。

香气浓郁、深邃、强劲, 带有新鲜黑果香, 还有香料与烤面包的淡淡混合芬芳。入口醇厚、充实。葡萄酒在口中饱满、丝滑, 单宁结构平衡。因单宁拥有极好的成熟度, 而且在发酵过程中提取得很是温和, 所以余韵极为润滑。

侍酒温度: 16° 到18° C间

这款葡萄酒可在灌瓶后5年至15年间享用。



技术信息

葡萄: 梅洛 92%, 品丽珠 8%

产量: 28 hL/ha

酒精度: 14 % vol.

ph值: 3.74

总酸度: 3.40 g/l