

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2023

### ■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

庄园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——赤霞珠和西拉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

2023年的春天与2022年非常相似, 四月时特别炎热, 而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长, 到五月中旬, 已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初, 葡萄园正值转色中期, 缺水情况加剧。8月下半月天气炽热, 但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量, 缓和了成熟过程的最后期, 让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息, 收成工作进展顺利。

### ■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来, 除梗后, 根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等, 期间进行轻柔提取, 发酵温度偏低(约25°C), 使用不锈钢酒罐, 以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

### ■ 品酒笔记

迷人的红色, 带着一点紫色光泽。

香气细腻, 散发出黑莓和莫雷洛樱桃等黑色和红色水果的芳香。西拉为馥郁的香气增添了一丝胡椒辛香。

口感鲜明直接, 并以灌木丛的清新香气延续, 是赤霞珠和西拉特有香气的细致融合。

。



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 60%, 西拉 40%

ph值: 3,7

总酸度: 3,25 g/l