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