波尔多 2017

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

葡萄园：波尔多AOC, 波尔多, 法国
传说波尔多红葡萄酒源自两海间地区。

风土：两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔，风土和土壤极为多样，不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且最适合卡本妮苏维翁品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

2017年份最为标志性的气候事件当属于4月27日和28日姗姗来迟的霜冻。这场天灾严重袭击了波尔多葡萄园，法国和欧洲的众多其他产区亦是未能幸免于难。虽然产量是自1991年来最小的一次，但幸运的是，那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获品质达标的收成。2017的波尔多红葡萄酒将一个清凉海洋年份的细腻与平衡展现得淋漓尽致，果香四溢、圆润顺滑。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 ° C，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。
在果香和木香之间，这款葡萄酒展现出一种精致的平衡感。

■ 品酒笔记

葡萄酒颜色美丽，泛着紫色光泽。香气魅惑众生，诠释出混有红果和桑葚的繁郁芬芳，还带有陈酿赋予的摩卡和烤面包的烘烤香。葡萄酒在口中美味又平衡，清新舒畅，余韵悠长。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 60%, 梅洛 40%
产量：35 hL/ha
酒精度：12 % vol.
ph值：3.2
总酸度：3.51 g/l