

VAL DE L'OURS

雾禾山谷经典红葡萄酒 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, 庄园主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自庄园内地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起, 为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 年份总结

这个年份的冬季回归正常状态, 只有几段时间的气温低于零度, 而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多, 有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多, 我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气, 没有承载过重的缺水压力。总之, 尽管全年的总降水量不高, 但是下雨的时机可谓恰到好处。

■ 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

酒裙呈现出美丽的红宝石色泽。

香气浓郁清新, 透着覆盆子的香气, 同时夹杂着细微的甜香料味。

入口柔和丝滑, 散发浓郁复杂的芳香, 并带有野浆果和灌木丛的浓郁香气。



技术信息

葡萄: 西拉 30%, 黑歌海娜 20%, 赤霞珠 10%, 马瑟兰 9%, 佳利酿 8%, 梅洛 7%, 品丽珠 6%, 穆尔韦德 5%, 阿利坎特 4%, 小味儿多 1%