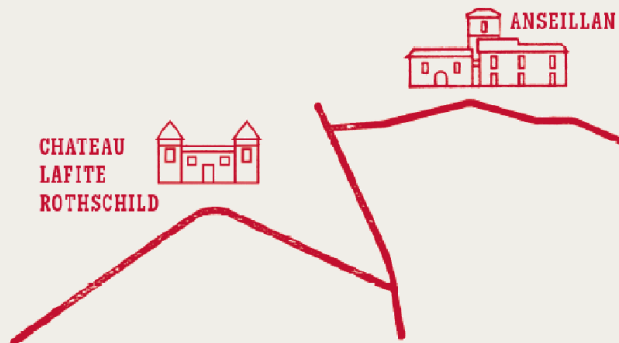


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区坐落于吉伦特河口的左岸，距波尔多北部约有40公里。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多，将出色的天气、地质条件融于一身，最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土：在拉菲的东侧，在古堡和吉伦特河口之间，栖息着安斯朗村。

构成这片区域的风土多种多样，团队对这里可谓是思考再三，研究再三。

因这里面朝北方，所以土壤更为清凉，也更为晚熟，这里与经典的拉菲风土相比，粘土所占比例更大。这一多样性意义重大，因为这里可以根据田块的特征种植我们的四大标志性葡萄品种：赤霞珠、品丽珠、梅洛和小味儿多。这片风土和我们团队所做的工作，为安斯朗赋予了独特的风格，成就了一款极具繁复特征的佳酿。

■ 年份总结

这一年份以一个温和、干燥的冬季为起点，伊始得一切顺遂。这样晴朗的日子一直持续到初春，葡萄树因此提早发芽。四、五两月的天气比往常更为寒凉，而且特别干燥，放缓了葡萄树的生长进程，发育提早的特征很快就消失殆尽。5月28日，第一批葡萄花在波亚克的葡萄园中绽放。这一对葡萄生长周期极为关键的步骤表现得有些喜怒无常，于花期后半段降临的雨水造成了一些落花和落果的现象。六月，在度过多雨又清凉的最初几日后，发生了翻天覆地的变化，一段自2003年后就再也没有遇到过的热浪于夏初光临此地。幸亏，这场热浪只是短暂光临，而且，摆脱了生长延迟的葡萄树在面对如此酷热时，好似比前几年准备得更加充足。7月26日，天降甘霖：在波亚克降下的45毫米雨水，恰到好处地触发了转色期。之后，八月的气温乖巧又温顺，没有遭遇酷热，但几次零星的阵雨让我们一时担忧起霜霉病的到来。不过，从八月底一直持续至九月中旬的更为干燥的天气条件让我们最终以一种祥和的心态开启采摘工作。梅洛的采收于9月21日至23日完成，赤霞珠的采摘则一直持续至10月4日。

■ 酿造工艺

安斯朗红葡萄酒是根据波尔多传统酿造工艺制成。在木质、水泥质和不锈钢质酒罐中完成酒精发酵。轻柔的淋皮有助于提取单宁和颜色物质，且会根据每个酒罐的特征进行恰当的作业。浸渍期约为20天。在完成苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被灌入酒业公司波亚克制桶厂出产的法国橡木桶，展开为期约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

颜色优美，非常年轻。香气丰满、浓郁，表现力强，成熟与清爽并存的芳香即为这一年份的典型特征。葡萄酒随后在口中的表现可谓如出一辙：入口稠密，但又保持着活泼的特性，强势又不失轻灵。明显的单宁已然与酒融为一体，让口感不断向前延展。最佳饮用期：2024-2030



技术信息

葡萄：梅洛 85%，赤霞珠 15%
产量：35 hL/ha
酒精度：14,34 % vol.
pH值：3,54
总酸度：3,6 g/l