



## 乐王吉徽纹红葡萄酒 2015

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

### ■ 年份总结

这一整年的天气条件很是理想。因冬季颇为温和，葡萄树的生长周期于正常时节，即四月初开始启动。春季宜人，气温适中，雨水稀少。花期进展快速、一致，预示着丰收。夏季明媚，七月的气温远高于平均值，而且还有几场小及时雨，让葡萄树得以充分生长。八月气温极高，九月晴朗美好。就在采收前一刻降下了雨水，令葡萄最终达到完美的成熟度，成就了这一个卓尔不群的年份。梅洛的采收时间分布于9月15日至10月5日之间，并于9月29日至10月5日收获了卡本妮弗朗克。

### ■ 酿造工艺

产量：32.5百升/公顷

酿制：淋汁和浸提时间根据各个酒罐的情况而有所调整，主要视所产地块和单宁的成熟度而定。

酒精发酵：平均时长为10天，在水泥酒罐中，带温度调控。

浸提时长：梅洛平均为27日，卡本妮弗朗克平均为28日。

苹果酸乳酸发酵：80%在陈过一支酒的橡木桶中，20%在酒罐里

陈酿：16个月，使用拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂自制的橡木桶（陈过1支酒的）

灌瓶：2017年5月15日和16日

酒精度：15% vol

### ■ 品酒笔记

品酒笔记（灌瓶时）：

颜色深邃、稠密，泛着紫色光泽。酒中散发出极为迷人的黑色果香。樱桃、摩卡的芳香经与空气接触后从杯中一跃而出。入口细腻、优雅、稠密，结构感强。口感丰盈、平衡。这一卓尔不凡之年孕育出成熟的单宁，汇聚为一种充盈满口的余韵。



### 技术信息

葡萄：梅洛 61%、品丽珠 39%

产量：32.5 hL/ha

酒精度：15% vol.

总酸度：3.1 g/l