

乐王吉徽纹红葡萄酒 2015



葡萄园: 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

葡萄品种: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

