

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷珍藏红葡萄酒 2021

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, 法国

葡萄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: 雾禾山谷珍藏酿自种植于较深土壤上的葡萄树, 这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒, 相对而言, 果香会更为浓郁, 而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃尔调配作品是以西拉为主, 混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜, 而更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

### ■ 年份总结

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻, 最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜间, 有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻, 也是雾禾山谷受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低, 非常缺水, 因此, 推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展, 还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日, 比2020年晚了两周时间。

### ■ 酿造工艺

雾禾山谷珍藏红葡萄酒根据传统方式酿造而得。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵, 为葡萄酒带来独有的气息。

在发酵过程中, 团队会定期淋皮, 从而保证以轻柔的方式将单宁和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后, 葡萄酒会静置休息几日。总浸渍期长达 15-20 天, 其中的 20% 在桶中陈酿 10 个月。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒呈现迷人的石榴色, 并闪耀着些许紫色。

闻香时香气丰富诱人。

入口后首先呈现黑色水果、黑莓和蓝莓的香味, 随之而来的是以夏日风味为主的地中海灌木丛香, 并带着细微的烤面包和香草味。

余韵中弥漫着紫罗兰和甘草的精致香气。



#### 技术信息

葡萄: 西拉 43%, 佳利酿 31%, 黑歌海娜 17%, 穆尔韦德 9%

ph值: 3,39

总酸度: 3,53 g/l