



乐王吉徽纹红葡萄酒 2017

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处，坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土，作为这片产区的典型风土，让美乐以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土：酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

今年，霜冻迫使我们在田块间展开一轮前所未见的甄选工作，将受到霜冻影响的和那些幸免遇难的葡萄树分开，精心标记出来，而这一工作一直持续至采收阶段。这年的采收同样依赖繁复的挑拣工序。经过与往年无二的三十日浸渍期后，于一月完成调配，未来可期的调配成果印证了我们对这一年份的印象，这是一个在清新芳香、优质单宁和出色长度之间达到平衡的年份。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成，其间略进行淋皮工序，以方便酒液提取出精华物质。随后，葡萄酒会经历静置浸渍步骤，无外部干预。浸渍结束后，80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中，另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵，并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

色彩明艳，泛着紫色光泽。香气繁复、浓烈，以红果的清新感为主调，不禁让人联想到成熟的树莓和如醋栗一般的小酸果。

入口时，风味愈发复杂起来，带出可可一般的烘烤香，摩卡的优雅香调烘托起一切。口中以入口时的油滑感和圆润感为特征，平衡的单宁拥有出色的稠密度。这一平衡感带来一种张力，还有一种2017年份特有的迷人长度。



技术信息

葡萄：梅洛 50%，品丽珠 50%
产量：21 hL/ha
酒精度：14% vol.
pH值：3.80
总酸度：3.50 g/l