

VAL DE L'OURS

雾禾山谷梅洛红葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

庄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: 坡处为碎石地, 土壤不深; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 庄园主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低, 也较为平坦的地区, 更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——梅洛提供了最佳的生长条件。

■ 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日夜間, 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

在日出之前, 也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后, 压榨葡萄, 然后在不锈钢酒罐中低温发酵, 从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

美丽的深红色酒裙, 泛着紫色光泽。

释放着朗格多克地区梅洛品种的典型香气, 如草莓和黑莓酱、石榴和野樱桃一般的成熟黑果和小红果香, 与甘草香融为一体。口中, 葡萄酒表达出一种迷人的馥郁度, 立即充满口腔。圆润、细腻又非常成熟的单宁让葡萄酒展现出一种魅力十足又令人惊奇的圆润感。余韵颇为悠长, 流露出更为繁多的香气特征, 如类似丁香的甜香料感和甘草香。这一年份的丰富感和细腻度让人们对其优秀的陈年潜力期待不已。



技术信息

葡萄: 梅洛 100%
pH值: 3.46
总酸度: 3.13 g/l