

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷珍藏红葡萄酒 2023

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：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。

### ■ 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。

