

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。

■ 年份总结

2023年的春天与2022年非常相似，4月时特别炎热，而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长，到5月中旬，已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初，葡萄园正值转色中期，缺水情况加剧，但霞多丽和歌海娜表现出较好的抵抗力。8月下半月天气炽热，但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量，缓和了成熟过程的最后期，让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息，收成工作进展顺利。

■ 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

颜色是宝石红色。
闻香时展现木质和辛香，并带有浓郁的黑莓水果香气。
入口柔顺，随后风味逐渐增强，展现出浓郁且结构良好的葡萄酒特质。



技术信息

葡萄品种：西拉 38%，黑歌海娜 33%，佳利酿 26%，穆尔韦德 3%
pH值：3,6
总酸度：3,24 g/l