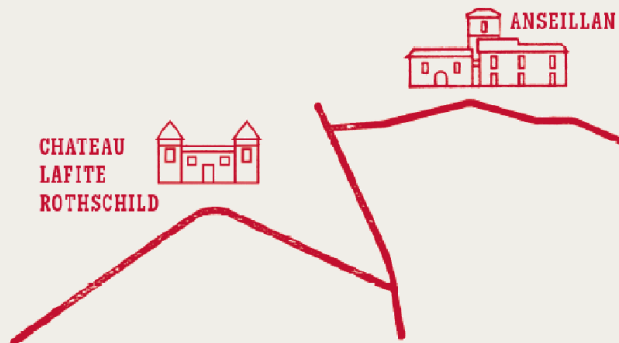


# L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



## 安斯朗红葡萄酒 2021

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区坐落于吉伦特河口的左岸，距波尔多北部约有40公里。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多，将出色的天气、地质条件融于一身，最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土：在拉菲的东侧，在古堡和吉伦特河口之间，栖息着安斯朗村。

构成这片区域的风土多种多样，团队对这里可谓是思考再三，研究再三。

因这里面朝北方，所以土壤更为清凉，也更为晚熟，这里与经典的拉菲风土相比，粘土所占比例更大。这一多样性意义重大，因为这里可以根据田块的特征种植我们的四大标志性葡萄品种：赤霞珠、品丽珠、梅洛和小味儿多。这片风土和我们团队所做的工作，为安斯朗赋予了独特的风格，成就了一款极具繁复特征的佳酿。

### ■ 年份总结

2021年的雨水丰沛，夏季仅有一个月是真正的好天气，因此对富含粘土的风土来说并不轻松。然而，安斯朗周边的葡萄藤反应良好，在季末带来了很大的惊喜。经过异常漫长的转色期后，葡萄的成熟度和口感有很好的发展。我们等到9月28日才收获最新的梅洛。安斯朗较低区域的梅洛地块，再次以其特有的清新风味脱颖而出。丰德朗的地块无法包括在内，因为这个年份未达到足够的成熟度。真正的惊喜来自Mayne Martin 1919，这是一块百年老藤地块，为葡萄酒带来了极大的平衡。一改往昔，安斯朗红葡萄酒2021采用100%梅洛！

### ■ 酿造工艺

安斯朗红葡萄酒是根据波尔多传统酿造工艺制成。在木质、水泥质和不锈钢质酒罐中完成酒精发酵。轻柔的淋皮有助于提取单宁和颜色物质，且会根据每个酒罐的特征进行恰当的作业。浸渍期约为20天。在完成苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被灌入酒业公司波亚克制桶厂出产的法国橡木桶，展开为期约16个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

色泽呈现明亮的石榴红色。

在口感上，这款酒展现了此年份的经典风味：清新果香搭配柔和均衡的单宁以及悠长余韵。



### 技术信息

葡萄：梅洛 100%  
酒精度：12,5 % vol.  
pH值：3,53  
总酸度：3,71 g/l