



CHATEAU
L'EVANGILLE
POMEROL

乐王吉徽纹红葡萄酒 2022

■ 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

这是早熟干燥的一年, 一开始土壤中的水分储备就不完整。4月4日至5日夜间发生了严重的霜冻, 但人力和技术的投入帮助控制了损失。春季创下了历史性的干旱, 限制了植物的营养生长。六月中旬开花后, 大约80毫米的降雨量使这个干燥的年份终于得以喘口气。总的来说, 春季和夏季有21天的热浪, 天气非常干燥, 温度很高, 需要适应。尽管如此, 一些葡萄藤表现出了令人难以置信的韧性。品尝了第一批葡萄后, 决定先由西边采摘, 挑选最成熟的葡萄, 然后再采摘东边, 挑选出果实风味更清新的葡萄。特意提早采摘赤霞珠, 为最终的混合酒带来清新感。地块之内的选择, 对于挑选成熟度最佳的葡萄也至关重要。在酒窖中, 冷发酵前的浸渍期捕获了清新水果风味, 浸渍时间更短、更温和, 以避免提取过于尖锐的单宁。在深砾质土上种植的梅洛, 对2022年的年份来说极具意义。

■ 品酒笔记

奥希耶徽纹葡萄酒迷人而活泼, 口感多汁, 令人回味。

这款酒具有波美侯的所有特质, 成熟果香、细腻单宁, 并搭配了优雅的辛香结构。



技术信息

葡萄: 梅洛 81%, 品丽珠 19%

酒精度: 14% vol.

ph值: 3,8

总酸度: 2,5 g/l