

乐王吉徽纹红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

葡萄园: 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,让梅洛以一种独一无

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

乐王吉徽纹红葡萄酒迷人而活泼,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

葡萄品种: 梅洛 81%, 品丽珠 19%

酒精度: 14 % vol. ph值: 3,8 总酸度: 2,5 g/l

