



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