



CHATEAU
L'EVANGILLE
POMEROL

乐王吉古堡红葡萄酒 2015

■ 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: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷, 位于波美侯高台的中心地带, 与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里, 作为地质学上的奇迹之一, 沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素, 成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 年份总结

这一整年的天气条件很是理想。因冬季颇为温和, 葡萄树的生长周期于正常时节, 即四月初开始启动。春季宜人, 气温适中, 雨水稀少。花期进展快速、一致, 预示着丰收。夏季明媚, 七月的气温远高于平均值, 而且还有几场小及时雨, 让葡萄树得以充分生长。八月气温极高, 九月晴朗美好。就在采收前一刻降下了雨水, 令葡萄最终达到完美的成熟度, 成就了这一个卓尔不群的年份。

收获: 梅洛的采收时间分布于9月15日至10月5日之间, 并于9月29日至10月5日收获了卡本妮弗朗克。

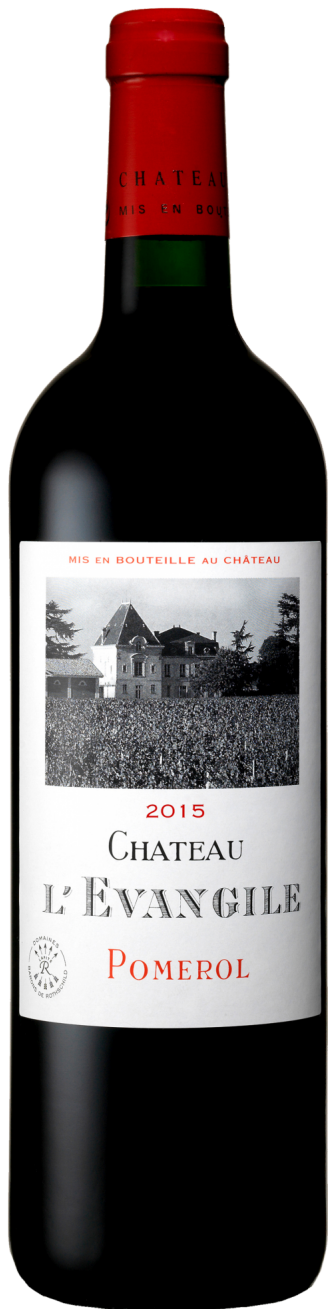
■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行, 长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况, 即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均而言, 梅洛的浸渍期为27天, 卡本妮弗朗克为28天。

浸渍后, 葡萄酒被导入全新橡木桶中, 进行苹果酸乳酸发酵, 并开启长达18个月的陈酿。使用的橡木桶出品于位于波亚克的拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂。

■ 品酒笔记

颜色稠密、深邃, 泛着紫色光泽。香气扑鼻, 黑色水果的芬芳中夹带着一缕精巧的烤面包香。入口强劲、稠密, 结构感强。口感饱满, 单宁结构稳实、平衡。余韵洪壮, 裹着成熟的单宁, 这一卓尔不凡之年的优质葡萄打造出贯穿始终的精致。



技术信息

葡萄: 梅洛 84%, 品丽珠 16%
产量: 32.5 hL/ha
酒精度: 15.5 % vol.
总酸度: 3.10 g/l