

乐王吉古堡红葡萄酒 2015

■ 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,梅洛的浸渍期长为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。



葡萄品种: 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

