

乐王吉徽纹红葡萄酒 2010



葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

在经过一个相对湿润的冬天后,好天气从4月份开始驻扎。气候条件理想:天气炎热、干燥,六月和九月的几场雨让土壤存够了一定的水分,白天的高温和凉爽的夜晚让葡萄缓慢地成熟起来。

尽管因夏季雨水不足,产量与前几年相比略微下降,但梅洛和卡本妮弗朗克有着非常高的品质。我们获得了一个非常优质的年份,成熟度非常优秀,单宁的表现也很完美。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿:在使用过两年的木桶中陈酿15个月

■ 品酒笔记

色泽浓密,几乎为黑色。鼻中清爽,有果香(覆盆子、樱桃、黑加仑),以及烤面包的香气。入口细腻且丝般顺滑,有果味,单宁成熟、精致。口感悠长,因单宁成熟度高而非常柔顺。尾香丝绸质感,且平衡。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 89%, 品丽珠 11%

产量: 31 hL/ha 酒精度: 14.5 % vol. 总酸度: 4.0 g/l

