



乐王吉徽纹红葡萄酒 2010

■ 葡萄园特征

称谓：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：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