

乐王吉古堡红葡萄酒 2000

■ 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

与1999年一样,本世纪的最后一个年份的采收时间也是颇早。潮湿的春季过后,晴朗高温且干燥的夏日紧随而来,进而步入缓慢又稳定的成熟期。 6、7两月的天气并不理想,潮湿又低温的环境容易引发葡萄树的疾病。从8月开始, 天气干燥、热浪袭人,第一批梅洛的采收时间始自9月15日。

■ 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

葡萄的成熟稳步又缓慢,酿出了柔和、丝滑的优质佳酿。葡萄酒呈黑色,香气深浓,口感丰满、悠长、有劲道,质地细腻、柔和。这是一个陈年潜力上佳的优秀年份

技术信息

葡萄品种:梅洛91%,品丽珠9%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值:3.85 总酸度:3.1 g/l

