



CHATEAU
L'ÉVANGILLE
POMEROL

乐王吉古堡红葡萄酒 2000

■ 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

与1999年一样, 本世纪的最后一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。

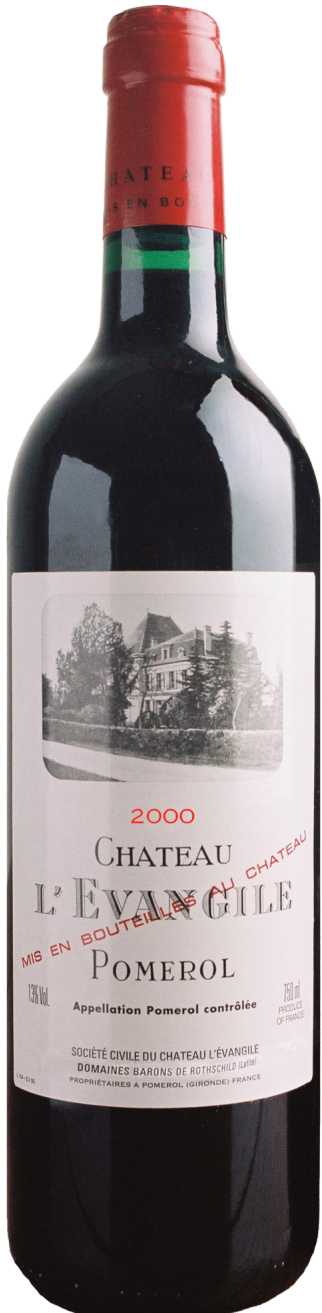
■ 酿造工艺

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: 梅洛 91%, 品丽珠 9%
酒精度: 13.5% vol.
pH值: 3.85
总酸度: 3.1 g/l