



CHATEAU
L'EVANGILE
POMEROL

乐王吉徽纹红葡萄酒 2016

■ 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: 酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地, 下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处, 从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质, 与正牌葡萄酒相比, 风格更为轻盈、果香, 在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

先是始于温和、多雨的天气, 在随后的月份中表现出卓绝大年之风范!

确实, 2016年的冬天可谓有史以来最温和、最潮湿的冬季! 3月底抽芽, 6月5日达到花期中期。夏季高温, 而且非常干燥。幸而, 冬天积累起足够的水资源, 让葡萄树免遭不利影响。不过, 乐王吉也未能逃脱本年份小产量的命运。葡萄在9月份达到成熟, 天气温和、少雨, 加之清凉的夜晚, 让葡萄保持住清爽感, 从而出品一款非凡之作!

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成, 其间略进行淋皮工序, 以方便酒液提取出精华物质。随后, 葡萄酒会经历静置浸渍步骤, 无外部干预。浸渍结束后, 80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中, 另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵, 并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

颜色纯净、深邃, 泛着紫色光泽。香气强势、浓郁, 释放出覆盆子和黑醋栗的清新芬芳。入口直率, 单宁结构平衡、细腻。极为成熟的单宁赋予一种饱满、丝滑的口感。余韵清新、果香。



技术信息

葡萄: 梅洛 74%, 品丽珠 26%
产量: 28 hL/ha
酒精度: 14% vol.
pH值: 3.73
总酸度: 3.4 g/l