

# 乐王吉古堡 红葡萄酒 2014

# ■ 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

继一个温和且多雨的冬季后,葡萄树的生长周期比波尔多均值早了两周,3月中旬萌芽,还是挺罕见的。4月高温,随后的5月虽清凉、湿润,但也遭遇几场热浪。花期于6月初绽放,一切正常,预示着本年份的早熟与品优。之后,雨水和高温之间的交替往来大幅度减缓了之前的早熟。7月湿润、清凉;8月多云,天气也相对凉爽。自8月底起,整个地区进入"秋老虎"的势力范围,直至10月底,白日高温、干燥。9月也成为进一个世纪以来最热的9月.

因此,我们的采摘成果极为优质,葡萄于9、10两月成熟,这期间天气的温和与热度颇不寻常。

#### ■ 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

浓郁的黑色酒裙,泛着紫色光泽。黑果的香气极为浓郁(樱桃、黑加仑),混着摩卡和烤面包的清新香调。入口强劲、稠密,结构感强。口感丝滑,单宁结构有劲道且平衡宜人。余韵稠厚,因成熟、滑润的单宁而造就如天鹅绒般的质感,本年份极为成功。

## 技术信息

葡萄品种: 梅洛 87%, 品丽珠 13%

产量:31 hL/ha 酒精度:14% vol. 总酸度:3.40 g/l

