



乐王吉古堡 红葡萄酒 2014

■ 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

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: 梅洛 87%, 品丽珠 13%

产量: 31 hL/ha

酒精度: 14% vol.

总酸度: 3.40 g/l