

乐王吉古堡 红葡萄酒 2017

■ 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

今年,霜冻迫使我们在田块间展开一轮前所未见的甄选工作,将受到霜冻影响的和那些幸免遇难的葡萄树分开,精心标记出来,而这一工作一直持续至采收阶段。这年的采收同样依赖繁复的挑拣工序。经过与往年无二的三十日浸渍期后,于一月完成调配,未来可期的调配成果印证了我们对这一年份的印象,这是一个在清新芳香、优质单宁和出色长度之间达到平衡的年份。

■ 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

葡萄酒呈深紫色,带着石榴红色光泽。香气稠密、强劲,先是展现出红果芳香,然后流露出能够让人联想到鼠尾草的田野香调和雪松的清香。

入口时,在力道与活泼感之间达到平衡,突显出这一年份极佳的清爽感。单宁结构顺滑,这也是本年份唯一一个葡萄品种——梅洛的典型风格,赋予葡萄酒以饱满、优雅的特征。如可可豆一般的焦香类香调为余韵中的繁复芳香锦上添花。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 100% 产量: 21 hL/ha

酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.80 总酸度: 3.20 g/l

