



CHATEAU
L'EVANGILE
POMEROL

乐王吉古堡 红葡萄酒 2017

■ 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

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: 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