



乐王吉古堡 红葡萄酒 2012

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

极为复杂的一年，让人们的心情如坐过山车般上下起伏！年初情况微妙，强横的湿冷并行，导致了花期进展不顺，产量损失不小。夏季初期和中期阳光明媚，但也有大量降水。幸亏8月、9月天气大好，令葡萄达到了优秀的成熟度，潜力喜人。因降雨干扰，收获期被分布在三周内进行，较为少见，不过所获结果令人满意。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：18个月，其中70%为新桶

■ 品酒笔记

深邃的黑色酒裙，泛着紫色光泽。鼻中黑色果香浓郁（樱桃、黑加仑），摩卡和烤面包的清新香气也前来汇合。入口细腻、丝般顺滑，单宁结构强势且平衡。口感浓密，且因非常成熟且丰腴的单宁而极为滑润。余味持久，富含果香，但仍由优质单宁主导。



技术信息

葡萄：梅洛 93%，品丽珠 7%

产量：30 hL/ha

酒精度：14.5% vol.

总酸度：3.70 g/l