

璚岳酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

璚岳干红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

葡萄园：丘山山谷, 山东省, 中国

中国丘山山谷, 璚岳酒庄位于中国北方的山东省, 坐落在丘山山谷的核心产区。该产区气候受到20公里外黄海的影响, 较为温和。该地区倚重农业, 得益于温和的冬季以及花岗岩土壤, 使其成为葡萄种植业发展的理想场所。

风土：葡萄园占地 42 公顷, 横跨超过 600 块梯田, 遵循当地的农业传统。该地区冬季干燥寒冷, 但不如国内其他地区那么寒冷。夏季炎热, 7 月和 8 月有短暂的雨季, 随后在关键的成熟期出现两个月的干燥天气。梯田系统无法保证葡萄的均匀成熟, 因此采摘需要多次进行, 以确保达到最佳成熟度。

■ 年份总结

2022 年份的葡萄酒面临气候挑战, 其中包括两大事件: 春季高温和季末台风的侵袭。本季始于炎热干燥的春季, 此时期的气温创下过去五个年份以来的最高纪录。这种高温需要我们团队的特别关注, 确保最佳灌溉以支持葡萄藤的健康生长和成功开花。花期过后, 进入了雨季, 而季末台风“梅花”的到来更是加剧了雨水的状况, 短短三天内就带来了300毫米的降雨。这些复杂的天气条件造成了巨大的疾病压力, 为我们的技术团队带来考验, 影响了产量并需要进行严格筛选。每块梯田都进行了细致的地块内部分区, 以确保最佳成熟度。收获于9月9日开始, 10月1日结束。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒的酿造遵循了波尔多的传统酿造方法, 在采收和入罐期间进行了严格挑选, 发酵期间的循环打得较为轻柔, 根据不同品种调整浸渍时长, 确保萃取出恰当的单宁及酚类物质。苹果酸乳酸发酵结束, 技术团队分别品鉴每一个发酵罐里的酒, 确认璚岳的混酿后进入橡木桶展开12个月的橡木桶陈酿。54% 的酒液在来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒庄的橡木桶厂制造的桶中酿造。

超过一半的葡萄酒是在来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒庄公司在法国波亚克的Tonnellerie des Domaines 制造的酒桶中单独陈酿。

■ 品酒笔记

明亮的宝石红色。

闻香时带有浓郁的红色水果（覆盆子、蔓越莓、樱桃、草莓）香气, 并有胡椒、丁香、一丝烤杏仁气息和淡淡的花香。

在口感上, 这款葡萄酒融合了清新度和结构感, 并带有些许的烘烤木质香。这款充满活力的葡萄酒具有细腻而持久的质地, 在花岗岩般坚实的酸度支撑下, 尽显其精致风格。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 31%, 马瑟兰 20%, 品丽珠 17%, 梅洛 17%, 西拉 15%
酒精度：13,5 % vol.
pH值：3,83
总酸度：3,32 g/l

