

VAL DE L'OURS

雾禾山谷梅洛红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

庄园栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土: 坡处为碎石地, 土壤不深; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 庄园主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低, 也较为平坦的地区, 更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——梅洛提供了最佳的生长条件。

■ 年份总结

冬季情况正常, 中间穿插着几段低于零度的日子, 而白天仍是相对温和。发芽后的一场霜冻给葡萄园造成了一些损失。3、4两月有着充沛的雨水, 让葡萄藤的生长启动得一切顺利。直至6月底, 雨水都没有前来骚扰我们, 因此给了我们一段无需为葡萄藤健康担忧的祥和期。6月底的一场雷雨让葡萄树得以对抗7、8两个月的高温, 没有承载过重的缺水压力。总之, 虽然降水的总量不大, 但降水的时机恰到好处。

葡萄采摘期间的天气条件总体来说十分有利: 低湿度、与时节相符的温度及充足的光照让葡萄达到了出色的成熟度。酿造雾禾山谷梅洛红葡萄酒地块的采收于2022年9月26日至27日完成。

■ 酿造工艺

在日出之前, 也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后, 压榨葡萄, 然后在不锈钢酒罐中低温发酵, 从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深邃的红宝石色, 泛着石榴红色光泽。

黑色水果的香气之间夹带着一抹甘草香, 这是朗格多克梅洛葡萄酒的典型特征。此外, 葡萄酒还流露出野樱桃、黑醋栗、核果及水果利口酒的气息。

甘草味在口中与胡椒感交织在一起, 然后让位于茶和干草料的味道, 还点缀着薄荷和茴香味。

余韵中有着明显的香料感, 会让人联想到丁香。仍很年轻、清脆的单宁为口中增添了圆润度, 展现出丰富又细腻的美好潜力。



技术信息

葡萄: 梅洛 100%
pH值: 3.65
总酸度: 2.97 g/l