

VAL DE L'OURS

雾禾山谷霞多丽白葡萄酒 2021

■ 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, 土壤很浅; 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, 庄园主动对单产做出控制。

这款霞多丽源自雾禾山谷的葡萄园最清凉的地块, 还有一部分源自邻近的精选风土, 从而成就一款以清爽为特点的葡萄酒。

■ 年份总结

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻, 最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜間, 有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻, 也是雾禾山谷受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低, 非常缺水, 因此, 推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展, 还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日, 比2020年晚了两周时间。与往年一样, 雾禾山谷白葡萄酒是一款调配而得的佳酿, 结合了庄园自酿的葡萄酒, 以及从朗格多克最适宜种植霞多丽品种的风土上精选而出的葡萄酒。

■ 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。部分葡萄酒带酒泥陈酿, 以期在圆润和清爽之间找到恰到好处的平衡。

■ 品酒笔记

葡萄酒颜色明亮、清澈, 泛着淡黄和翠绿的光泽。

香气饱满、丰富、种类繁多, 白色水果和柑橘的芳香之间夹带着杏仁花和葡萄柚的香调。

葡萄酒入口圆润、清新、活泼, 带着一抹酸感, 还有八角与淡淡的薄荷味。我们能够感受到矿香和清爽感在酒中的印记和特征, 正是它们构成了雾禾山谷白葡萄酒的典型风格。



技术信息

葡萄: 霞多丽 100%

ph值: 3.37

总酸度: 3.62 g/l