

VAL DE L'OURS

ROSE 2023

■ 葡萄园特征

葡萄园：奥克地区, 法国

葡萄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：为这款葡萄酒精选出特定的田块，以有机方式进行耕作。这款葡萄酒正处于向有机农业转型的过程中，持“CAB”标志。在整个植物生长季，我们均以孕育出一款能够展现这片风土之繁复、细腻特征的桃红葡萄酒为目标来培育葡萄树。

这款葡萄酒以黑歌海娜为主要葡萄品种，再配以西拉。得益于雾禾山谷的葡萄园更偏凉爽的天气条件，我们的歌海娜成熟得更为缓慢，形成一系列精致又丰富的水果芳香。这一条件极大地提升了葡萄酒中的优雅感，还为其赋予丝滑的口感。西拉为葡萄酒带来一缕清爽，促进醇香与张力之间的平衡感。

■ 年份总结

2023年的春天与2022年非常相似，四月时特别炎热，而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长，到五月中旬，已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初，葡萄园正值转色中期，缺水情况加剧，但霞多丽和歌海娜表现出较好的抵抗力。8月下半月天气炽热，但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量，缓和了成熟过程的最后期，让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息，收成工作进展顺利。

■ 酿造工艺

为了促进葡萄表达出其内在品质，在酿造过程中，我们尽可能少地采取干预手段。将葡萄运至酿酒车间后，会马上将其冷却，以保持葡萄中芳香的清爽感。让葡萄在压榨机中浸渍数小时，从果皮中提取出最精致的芳香成分。

之后，将葡萄压榨，并严格挑选。只有最优质的批次才得以被用来酿造高档桃红。总体而言，会将总量的50%排除在外。发酵前，果汁在3到5°C的环境下被放置10到15天，我们将之称为stabilisation à froid冷浸澄清。20%的葡萄酒在全新橡木桶中发酵，为葡萄酒增添了繁复度。余下部分则在不锈钢酒罐中发酵。一旦发酵完毕，葡萄酒会在酒罐中带酒泥静置4个月的时间，其间定期搅桶，然后为其调配、灌瓶。

2021年，这款出色桃红的产量仅有9000瓶。

■ 品酒笔记

迷人的荔枝粉色。

香气富有表现力，充满野生浆果香。

口感清新而充满活力，散发果香、戊醇香和令人垂涎的余韵，同时带有一丝葡萄柚风味。



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 61%，西拉 39%

ph值：3.16

总酸度：3.28 g/l