

# 乐王吉古堡 红葡萄酒 2018

## ■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处,坐落在多尔多涅河右岸的高台上。 梅洛是波美侯的品种之王。粘土,作为这片产区的典型风土,让美乐以一种独一无 二的方式展现出自身魅力。

风土: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷,位于波美侯高台的中心地带,与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里,作为地质学上的奇迹之一,沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素,成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

#### ■ 年份总结

2018在乐王吉古堡的记忆之间无疑会留下一笔重墨,这是我们获得有机认证的首个年份。然而,这年的天气条件给我们开了个大玩笑,让我们的精神一直处于紧绷状态。在一般长为10天的花期里,我们连续遭遇了7天的雨水。

在这年极高降水量的影响下,霜霉病袭击了我们的葡萄花,让我们丧失了不可忽视的一部分收成。万幸,自7月中旬开始,天气条件变得有利起来,葡萄树在成熟期得以享受优异的条件,直至采收。这一获得有机认证的首个年份为我们带来了品质超群的葡萄果实,可以说是近二十年来最为优质的一批。

#### ■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行,长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况,即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均而言,梅洛的浸渍期长为27天,卡本妮弗朗克为28天。

浸渍后,葡萄酒被导入全新橡木桶中,进行苹果酸乳酸发酵,并开启长达18个月的 陈酿。使用的橡木桶出品于位于波亚克的拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂。

## ■ 品酒笔记

葡萄酒色深、稠密,泛着美丽的紫色光泽。

浓郁的香气之间可以探得核果的芳香,还伴着淡淡的香草和烘烤香。归因于2018年份品质卓绝的单宁,葡萄酒的口感饱满又醇厚,进而引出一段油滑如丝的余韵。

### 技术信息

葡萄品种: 梅洛 80%, 品丽珠 20%

产量 : 17 hL/ha 酒精度 : 14.5 % vol.

ph值:3.90 总酸度:3g/l

