



乐王吉古堡 红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

称谓: 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: 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: 3 g/l