

VAL DE L'OURS

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 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, 酒庄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——赤霞珠和西拉提供了最佳的生长条件, 这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 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, 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。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。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来, 除梗后, 根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等, 期间进行轻柔提取, 发酵温度偏低(约25°C), 使用不锈钢酒罐, 以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成, 以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

浓郁的红宝石色, 泛着暗石榴红色光泽。

香气强劲有力, 散发出如丁香、甘草一类的香料感和红果香。

口中, 充满地中海风格的赤霞珠尽展细腻与精致。口感悠长, 余韵之间, 是由柔和又丝滑的单宁支撑起的清新果香, 非常和谐。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 59%, 西拉 41%

产量: 60 hL/ha

pH值: 3.46

总酸度: 3.20 g/l