

# 雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2021

# ■ 葡萄园特征

葡萄园: 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日夜间,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

葡萄品种:赤霞珠 59%,西拉 41%

产量: 60 hL/ha ph值: 3.46 总酸度: 3.20 g/l

