



乐王吉徽纹红葡萄酒 2013

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2013的天气状况很复杂，给葡萄农和酒窖工作人员增加了许多工作！年初天气湿冷，令花期进展不顺，落花、落果多发，产量因此损失不小。然后夏季来临，温度攀至极高（超过43 °c），这种情况必然导致的狂风暴雨也随之到来，所幸并未给我们的葡萄园造成不良影响。葡萄快速成熟，浓度也有所提升。自9月第一周的末端开始，高温和暴风雨轮番上演的反差天气再次登场。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：在使用过两年的木桶中陈酿15个月

■ 品酒笔记

色深，近乎黑色，泛着紫光。酒中散发出红色水果（红醋栗）和摩卡的香气。入口感觉清爽，单宁结构平衡且浓密。因单宁成熟，口感柔和、油滑。余韵圆润，这款美酒蕴含了气势恢宏的单宁。



技术信息

葡萄：梅洛 92%，品丽珠 8%

产量：26 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.6 g/l