

乐王吉徽纹红葡萄酒 2014

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

继一个温和且多雨的冬季后,葡萄树的生长周期比波尔多均值早了两周,3月中旬萌芽,还是挺罕见的。4月高温,随后的5月虽清凉、湿润,但也遭遇几场热浪。花期于6月初绽放,一切正常,预示着本年份的早熟与品优。之后,雨水和高温之间的交替往来大幅度减缓了之前的早熟。7月湿润、清凉;8月多云,天气也相对凉爽。自8月底起,整个地区进入"秋老虎"的势力范围,直至10月底,白日高温、干燥。9月也成为进一个世纪以来最热的9月……

因此,我们的采摘成果极为优质,葡萄于9、10两月成熟,这期间天气的温和与热度颇不寻常。

■ 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

本年份对乐王吉而言是一个极其成功的年份,展现出浓郁的芬芳,除烘烤、香草和新鲜果香外,还有黑色核果的芳香。

葡萄酒在口中释放出极好的浓烈感,单宁极其稠密、极其顺滑且成熟。余韵悠长、持久,尾味鲜明。

技术信息

葡萄品种:梅洛93%,品丽珠7%

产量:31 hL/ha 酒精度:14% vol. 总酸度:3.4 g/l

