



## 乐王吉徽纹红葡萄酒 2014

### ■ 葡萄园特征

称谓：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：梅洛 93%，品丽珠 7%

产量：31 hL/ha

酒精度：14% vol.

总酸度：3.4 g/l