

VAL DE L'OURS

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: 奥克地区, 法国

酒庄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——赤霞珠和品丽珠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

这个年份的冬季回归正常状态, 只有几段时间的气温低于零度, 而白天仍是相对温和。发芽期之后的一次霜冻给葡萄园造成了少许损失。3月和4月降雨颇多, 有利于葡萄树枝叶的生长。

6月底之前的降水都不多, 我们因此无需担心葡萄树的健康状况。6月底的一次大暴雨让葡萄树安稳熬过了7月和8月的高温天气, 没有承载过重的缺水压力。总之, 尽管全年的总降水量不高, 但是下雨的时机可谓恰到好处。

采收期间的天气状况总体来说十分有利: 湿度不高, 气温合适, 阳光明媚, 葡萄因此达到了优秀的成熟度。

就酿造2022年份雾禾山谷红葡萄酒的地块而言, 我们从9月23日开始采收西拉, 其他葡萄品种的采摘则相继完成, 随着2022年10月6日赤霞珠的采收, 这年的采摘季落下了帷幕。

与往年一样, 雾禾山谷红葡萄酒(经典款/精选款)是一款调配而得的佳酿, 结合了酒庄自酿的葡萄酒, 以及从朗格多克最佳风土上精选而出的葡萄酒。

■ 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

红宝石色酒裙, 泛着紫红色光泽。

香气精致, 释放出野生浆果和甜香料的气息。

入口后我们可以立即感受到赤霞珠的地中海血统, 还有热年份单宁的细腻感, 随后弥漫出西拉的红果味。

口感十分悠长, 余韵和谐又清新。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 66%, 西拉 34%