



CHATEAU
L'EVANGILE
POMEROL

乐王吉古堡 红葡萄酒 2013

■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处, 坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土, 作为这片产区的典型风土, 让美乐以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷, 位于波美侯高台的中心地带, 与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里, 作为地质学上的奇迹之一, 沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素, 成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 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

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行, 长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况, 即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均而言, 梅洛的浸渍期为27天, 卡本妮弗朗克为28天。

浸渍后, 葡萄酒被导入全新橡木桶中, 进行苹果酸乳酸发酵, 并开启长达15个月的陈酿。使用的橡木桶出品于位于波亚克的拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂。

■ 品酒笔记

色彩浓郁、深邃, 有着明显的紫色光泽。黑色水果(黑加仑)的香气绽放而出, 混合着烤面包和有清爽感觉的芳香。入口细腻、柔滑, 单宁结构优雅、有力感。口感密度好, 全赖葡萄达到的优秀成熟度; 而且还因成熟且溶化于口的单宁有种天鹅绒般的触感。余韵持久, 有果味。乐王吉梅洛中的单宁一贯表现出的优雅与触感在酒中尽显。



技术信息

葡萄: 梅洛 87%, 品丽珠 13%
产量: 26 hL/ha
酒精度: 13% vol.
总酸度: 3.60 g/l