



乐王吉古堡 红葡萄酒 2013

■ 葡萄园特征

葡萄园: 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

葡萄品种: 梅洛 87%, 品丽珠 13%

产量: 26 hL/ha

酒精度: 13 % vol.

总酸度: 3.60 g/l