



CHATEAU  
L'EVANGILLE  
POMEROL

## 乐王吉徽纹红葡萄酒 2009

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

产区：波美侯

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：风土：

酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

### ■ 年份总结

先是始于温和、多雨的天气，在随后的月份中表现出卓绝大年之风范！

确实，2016年的冬天可谓有史以来最温和、最潮湿的冬季！3月底抽芽，6月5日达到花期中期。夏季高温，而且非常干燥。幸而，冬天积累起足够的水资源，让葡萄树免遭不利影响。不过，乐王吉也未能逃脱本年份小产量的命运。葡萄在9月份达到成熟，天气温和、少雨，加之清凉的夜晚，让葡萄保持住清爽感，从而出品一款非凡之作！

### ■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成，其间略进行淋皮工序，以方便酒液提取出精华物质。随后，葡萄酒会经历静置浸渍步骤，无外部干预。浸渍结束后，80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中，另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵，并开启长达约16个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

颜色纯净、深邃，泛着紫色光泽。香气强势、浓郁，释放出覆盆子和黑醋栗的清新芬芳。入口直率，单宁结构平衡、细腻。极为成熟的单宁赋予一种饱满、丝滑的口感。余韵清新、果香。



### 技术信息

葡萄：梅洛 74%，品丽珠 26%

产量：28 hL/ha

酒精度：14 % vol.

ph值：3.73

总酸度：3.4 g/l