

# VAL DE L'OURS

## 雾禾山谷酿酒师珍藏红葡萄酒 2022

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, 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：庄园与地中海由坡脚分割开来，而这款酒选用的葡萄就来自坡脚，得享微风带来的清凉与湿度，让有时极干的天气条件得到缓和。这些条件让葡萄果实保持了出色的平衡度，还保留下果皮中的细腻感。

### ■ 年份总结

冬天与正常情况相符，有些夜晚气温低于零度，而白天则相当温和。萌芽后出现霜冻，造成了一些损害。三月和四月带来了充足的降雨，使植被得以良好生长。六月底雨水停了下来，让我们对卫生水平充满信心。六月底的一场雷雨使葡萄藤能够抵御七月和八月的炎热天气，而没有受到任何特别的压力。总体而言，即使总降雨量并不重要，时机却恰到好处。在收获期间，总体气候条件良好：湿度低，温度适中，阳光充足，葡萄成熟良好。

### ■ 酿造工艺

无论是发酵还是陈酿，全部的酿造工艺都是为了能够以最佳方式表达各个葡萄品种的典型风格。50%的葡萄通过二氧化碳浸渍法完成发酵，以释放佳利酿的独特芳香标志。其余的葡萄则按照传统方式在不锈钢和水泥罐中进行发酵。为了保留在发酵过程中呈现的风土纯粹表达，陈酿过程中未使用橡木桶，以避免任何外来的额外香气影响。葡萄酒在酒罐中陈酿12个月，之后在瓶中陈酿6个月。

### ■ 品酒笔记

颜色是漂亮的石榴红色。

香气令人回想采收时的晴朗天气，带有成熟果实与皮革气息。

在口感上，展现出良好的浓郁度和令人愉悦的结构。



### 技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 39%，佳利酿 31%，西拉 22%，穆尔韦德 8%

酒精度：15% vol.

ph值：3,54

总酸度：3,38 g/l