

## 波尔多 2018

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄,进而培育出最为出色的佳酿。

# ■ 葡萄园特征

葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国 传说波尔多红葡萄酒源自两海间地区。

风土:两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间,而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔,风土和土壤极为多样,不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土,还拥有朝向理想且最适合卡本妮苏维翁品种的砾质圆丘。

### ■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年,尽管这年的天气尤为反复无常:冬、春两季雨水极多,带来了酒农从未经历过的霉菌压力;5到7月的几场毁灭性冰雹事件,让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而,这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件,即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香,以及在糖酸之间达到很好的平衡度。葡萄酒由两海间清凉的粘土地孕育而得,颜色非常浓郁,美味可口,酒精度高于2017年份葡萄酒,但成功保留住了清爽的特征。

### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得,使用不锈钢发酵罐,带温度调控。酒精发酵结束后,开启15天的浸渍期,温度被控制在28°C,从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

#### ■ 品酒笔记

酒裙深浓,泛着深紫色光泽。

果香的表现力十足,以非常成熟的红果香为主,比如黑莓或樱桃。口中,入口圆润、柔和,最终由甘美的风味划上句号。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 65%, 赤霞珠 35%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.40 总酸度: 3.30 g/l

