

VAL DE L'OURS

雾禾山谷红葡萄酒 2024

■ 葡萄园特征

葡萄园：奥克地区, 法国

葡萄园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：坡处为碎石地，土壤不深；平地则多沙土，土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树，促进培育优质葡萄，团队主动将单产控制在极低的水平。

葡萄来自地势较低且更为平坦的区域。埋在砂质粉土下的深厚土壤为更具波尔多风格的葡萄品种——赤霞珠、品丽珠和梅洛提供了最佳的生长条件。这三类品种与地中海葡萄品种调配在一起，为最终调配成果的繁复特征做出了贡献。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来，除梗后，根据传统浸渍方法进行酿造。

浸渍期为10到12天不等，期间进行轻柔提取，发酵温度偏低（约25 °C），使用不锈钢酒罐，以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

