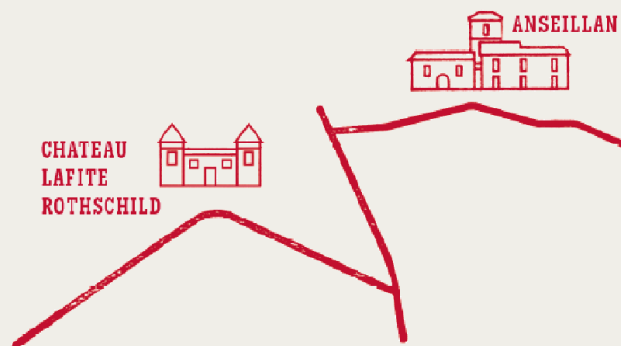


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区坐落于吉伦特河口的左岸, 距波尔多北部约有40公里。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 在拉菲的东侧, 在古堡和吉伦特河口之间, 栖息着安斯朗村。

构成这片区域的风土多种多样, 团队对这里可谓是思考再三, 研究再三。

因这里面朝北方, 所以土壤更为清凉, 也更为晚熟, 这里与经典的拉菲风土相比, 粘土所占比例更大。这一多样性意义重大, 因为这里可以根据田块的特征种植我们的四大标志性葡萄品种: 赤霞珠、品丽珠、梅洛和小味儿多。这片风土和我们团队所做的工作, 为安斯朗赋予了独特的风格, 成就了一款极具繁复特征的佳酿。

■ 年份总结

这个年份的葡萄成熟得如此之早, 我们全年都在为8月底的采收做准备! 我们密切关注气象信息, 观察一排排的葡萄树, 生怕沾染上霜霉病。这忙碌的一年堪称运动之年, 而采收则是压轴赛事。8月15日的暴风雨, 降水量高达100毫米, 恰似天神的收官之舞。我们为之侧目, 忧心忡忡, 未曾想在到达终点的那一刻我们竟会感恩于它。8月末, 我们对成熟度和潜在酒精度的监控结果好似无甚特别之处。不过, 当我们品尝葡萄浆果时, 香气却极富表现力, 几乎与监测形成反差。8月中旬的雨水给之后的日子带来积极影响, 重新启动了成熟进程! 采收成果特别出色, 发酵异常顺利。果汁好似一个正在成形的年轻精灵, 克制内敛, 优雅十足, 有秩有序。

■ 酿造工艺

安斯朗红葡萄酒是根据波尔多传统酿造工艺制成。在木质、水泥质和不锈钢质酒罐中完成酒精发酵。轻柔的淋皮有助于提取单宁和颜色物质, 且会根据每个酒罐的特征进行恰当的作业。浸渍期约为20天。在完成苹果酸乳酸发酵后, 葡萄酒被灌入酒业公司波亚克制桶厂出产的法国橡木桶, 展开为期约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

非常年轻的香气, 仍然有些内敛, 蕴含着巨大的潜力。

入口有着2020年份十分典型的饱满与丰富, 强劲度恰到好处。一切都非常和谐, 这也是杰出年份的典型特征。紧致的单宁为这款酒的光明未来做出了保证。



技术信息

葡萄: 梅洛 63%, 赤霞珠 37%

酒精度: 13.14 % vol.

pH值: 3.72

总酸度: 3.59 g/l