

VAL DE L'OURS

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓：奥克地区, 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：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，酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低，也较为平坦的地区，更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件，这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

2020年，芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早，真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温，较为湿润，季末虽然干热，但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力，同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展，葡萄的早熟倾向有所减缓，最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 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。

■ 品酒笔记

浓郁的红宝石色，泛着暗石榴红色光泽。

香气强劲有力，散发出如丁香、甘草一类的香料感和红果香。

口中，充满地中海风格的赤霞珠尽展细腻与精致。口感悠长，余韵之间，是由柔和又丝滑的单宁支撑起的清新果香，非常和谐。



技术信息

葡萄：赤霞珠 55%，西拉 45%

产量：60 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.72

总酸度：2.97 g/l