



BLASON DE L'EVANGILE 2021

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处，坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土，作为这片产区的典型风土，让美乐以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土：酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地，下层为粘土。这些较轻的土壤让葡萄根钻至更深之处，从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅的气质，与正牌葡萄酒相比，风格更为轻盈、果香，在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

2021的天气与大西洋的典型气候相符，我们的卓绝风土，也就是最为早熟的砾质粘土，是我们寻求平衡度的最佳盟友。香气清新宜人，品丽珠的表现尤为突出，在最终调配成果中占到了创纪录的比例！春季遭遇霜冻，天气变化莫测。通过这首个获得有机认证的年份，我们在面对无常的天气方面大有进益，特别是针对梅洛品种，我们学会了如何才能更有效地做出应对。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成，其间略进行淋皮工序，以方便酒液提取出精华物质。随后，葡萄酒会经历静置浸渍步骤，无外部干预。浸渍结束后，80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中，另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵，并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

葡萄酒色泽活泼，泛着红宝石色光泽。

香气细腻、美味，非常精致，点缀着小红果的气息。

口中的辛香且带着树脂感的结构让其脱颖而出，甘柔的余韵让这款魅力十足的葡萄酒更趋近于完美。



技术信息

葡萄：梅洛 84%，品丽珠 16%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.66

总酸度：3.12 g/l