



雾禾山谷梅洛红葡萄酒 2019

■ 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、梅洛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

朗格多克，继一个温和的冬季和一个清凉的春季后，当地气温在6月底攀至了最高点，紧接着迎来了一个炎热的夏季。奥希耶依赖着其盟友——风，特别是能够为葡萄树的良好生长而提供必要湿度的名为“水手”的东南风，极其幸运地从干燥和热浪中幸免于难。最终，刚入9月的一场雨水推动着葡萄达到众所期盼的成熟度。

佳利酿、穆尔韦德和歌海娜从这些天气条件中受益最多，在这一年份中，凭借着清爽感和芳香的浓郁度而令人倾心不已。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。冷浸几个小时后，压榨葡萄，然后在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

葡萄酒释放出美味的香气，比如李子干和黑樱桃。

转杯后，我们可以感受到果味利口酒的香调，还带着一丝醋栗的酸感。

蜂胶、月桂叶和香料油的芳香是葡萄酒成熟特征的初表达。

口感上，葡萄酒描绘出茶叶和干草的特点，夹着薄荷和茴香的风味。

第二口则更偏香料味，辣椒粉和灰胡椒的香调让整体香气变得更为丰富，为葡萄酒极为和谐的表达划上句号。



技术信息

葡萄：梅洛 100%

酒精度：14 % vol.

ph值：3.71

总酸度：3.14 g/l