

VAL DE L'OURS

雾禾山谷珍藏红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓：奥克地区，法国

科比埃产区，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：拉菲罗斯柴尔德雾禾山谷珍藏红葡萄酒酿自种植于较深土壤上的葡萄树，与酿造正牌佳酿的浅层土壤相比，这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒，相对而言，果香会更为浓郁，而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃调配作品是以西拉为主，混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜，而庄园更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

■ 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。奥希耶依赖于其盟友——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

雾禾山谷葡萄酒根据传统方式酿造而得。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵，为葡萄酒带来独有的气息。

在发酵过程中，团队会定期淋皮，从而保证以轻柔的方式将单宁和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息几日。整个浸渍期持续15至20天。

■ 品酒笔记

拉菲罗斯柴尔德雾禾山谷珍藏2019年份葡萄酒释放出极为纯净的香气，阳光满满。火石和石墨的香气之间，还交织着灌木植物（百里香、黑松露）及甘草、桉树的香调，特征十足。

我们在口中感受到矿物的芳香，灌木植物同样在此留下印记，但风格略有不同（薄荷味的马鞭草、鼠尾草、月桂叶）。

后段时，黑加仑和蓝莓的果泥风味铺满口腔，夹带着水果白兰地的香调，标志着葡萄酒开始踏上和谐陈年之路。单宁融化于口，为这款佳酿搭建出完美平衡的结构感。

技术信息

葡萄：西拉 36%，黑歌海娜 35%，穆尔韦德 12%，佳利酿 9%，阿利坎特 8%

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.61

总酸度：3.23 g/l

