CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



白庄

黑皮诺

这款2017年份白庄黑皮诺单一葡萄品种干红酒体呈车厘子红。开瓶酒香优雅、层次丰富且表现力强。车厘子的果香、红醋栗与香料的辛香占据主导。入口口感清新爽脆。单宁丝滑有质感,优雅的清新口感使得回味绵长。入口口感丰富,回味时柑橘类水果和红色水果果香明显。2017年份赋予了黑皮诺漂亮的质感,优雅、有个性且平衡感强。地中海清爽风土下赋予了这个北方葡萄品种另一种迷人的表现。

FICHE TECHNIQUE

Appellation 奥克地区葡萄酒

Millésime

2017

Cépages

黑皮诺 100%

Degré

13.% vol

Terroir

含铁量丰富的红色(20%)、白色和灰色钙质粘土,

地表有一层薄沙土

利慕河谷高地250米海拔:

产区早晚温差大,利于黑皮诺葡萄成熟以及清新口感的保持,是法国南 部最适合种植黑皮诺的产区

Vinification

葡萄手工采摘

两种成熟度分别阶段性采摘:

- 成熟季前采摘,为了保留葡萄酸度
- 15天后第二次采摘高度成熟葡萄

窖内人工筛选

经过去梗处理

22摄氏度恒温控制发酵

酒精发酵期间每天一次踩皮处理

发酵末期每日一次的淋皮处理

3个礼拜长时间浸渍发酵

静置处理后,经苹果酸-乳酸二次发酵

Élevage

5个月混凝土酒桶陈酿

经轻微过滤处理后装瓶