CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



白庄

黑皮诺

这款2018年份白庄黑皮诺单一葡萄品种干红呈车厘子红,酒体晶莹剔透。开瓶后果香浓郁,层次丰富且表现力强。车厘子、石榴、红醋栗与草莓酱的果香,混合着皮革与香料。入口口感清新平衡,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,回味时柑橘类水果与胡椒的香气相得益彰。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

2018

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

3个礼拜长时间浸渍发酵

发酵末期每日一次的淋皮处理

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