



Les Tourelles de Longueville 2021, Pauillac AOC Pauillac, 波尔多, 法国



演示

Les Tourelles de Longueville体现了庄园的浪漫气息，诱惑力十足。

酿制Les Tourelles de

Longueville的原料主要产自圣安娜葡萄园。由于这块葡萄园主要种植美乐(Merlot)，因此Les Tourelles de Longueville拥有自成一格的风味。

此外，特殊的调配也赋予它更强烈的独特性。这款适合私人专享的红葡萄酒具备正统波亚克经典结构，口感丰满，带有柔顺的单宁和红色浆果香气。平易近人，不需陈年即可品饮，为迫不及待的男爵古堡爱好者提供了理想的入门方案。

Les Tourelles de Longueville是一款果味圆润的葡萄酒，提供纵情享受的魅力体验。

Les Tourelles de Longueville装瓶3到5年后即可畅快品饮，可在酒窖内陈放15年以上。

年份

2021年份始于一个极为多雨的冬季，气温非常温和。从2月中旬起，天气变得干燥起来。

3月最后一周近似夏季，加快了葡萄藤抽芽的进程。3月25日和26日，芽眼普遍萌发，比往年早了5、6日。紧接着，在4月上旬，几场严重的霜冻袭击了葡萄园。花季随后在非常有利的天气条件下展开。

6月，不时的雷雨给葡萄园带来霜霉病的压力，需要高度警惕。7月和8月初多雨、凉爽。

葡萄转色期进展缓慢，在8月底结束。

8月中旬至9月中旬，一段持续四周的干旱天气促进了葡萄籽和多酚物质的成熟。这段无雨期也让赤霞珠和品丽珠得到良好的成熟。

这一年份的采收时间为9月底，单产很低。

收获

这一年份的采收时间为9月底，单产很低。梅洛采收于9月27日至10月1日，9月29日采摘了品丽珠，9月30日至10月7日收获了赤霞珠。

酿造

在由橡木发酵罐和不锈钢发酵罐构成的酿酒车间中，田块甄选的优势得以充分发挥，旨在为各个田块选用最为恰当的酿造工艺。

我们充分利用今年果实的优秀品质，延长了发酵前冷浸渍的时间。然后，我们使用男爵古堡核心田块里的老藤赤霞珠上(当年)的原生酵母来启动发酵。浸渍温度被控制在24C到29C之间。在发酵期间，萃取成为我们重点关注的对象，而每日的品鉴工作则优化了发酵后浸渍的时长。发酵收尾阶段的掌控对单宁结构的精细度尤为重要。

我们于10月14日至24日期间导出了梅洛，10月26日至11月2日赤霞珠陆续出罐。苹果酸乳酸发酵在大桶中快速进行，得以让葡萄酒以极为规律的步调根据批次被单独导入橡木桶中。入桶工作于11月中旬结束。

培酒

在橡木桶中陈酿12个

70% 为一年桶龄的橡木桶

30% 为全新橡木桶



葡萄品种

梅洛 66%, 赤霞珠 28%, 品丽珠 6%

品鉴

2021年份男爵古堡双塔葡萄酒身着明亮的红宝石色酒裙。香气开放，迸发出非常成熟的草莓、紫李子、高贵皮革和香料的芳香，还有一抹咖啡的气息。紧随唯美的香气之后的，是一段油润的口感。柔美，充满黑果、成熟西瓜的多汁感，还伴有木头带来的香料味。回味中单宁持久，带着甘草香，悠长的余韵间点缀着橙皮的味道。

皮埃尔蒙特古（Pierre Montegut），技术总监，(2023年10月)

装瓶时间

2023年5月22日

