



Chateau Pibran

PAUILLAC



Chateau Pibran 2022, Pauillac

波亚克AOC, 波尔多, 法国

酒款介绍

碧珀古堡享有17公顷奇妙的风土，坐落于波亚克地区最美的圆坡之上。酒庄出产的葡萄酒均由男爵古堡酿酒团队酿造而得，这也保障了其卓越的品质。

年份概况

年份特征

- 冬季寒冷、干燥，随后是一个暖春：葡萄树较早抽芽。
- 4月初：遭遇一场猛烈的霜冻，幸而没有造成严重损失。
- 5月：花期和坐果期天公作美，进展顺利。
- 6月：高温让葡萄迅速生长，第一波热浪于6月中旬袭来，随之而来的是一段雨季，对葡萄树的生长大有裨益。
- 夏日阳光明媚，气温普遍较高，热浪穿插其间，却没有降雨，我们的葡萄树虽然承受了缺水的压力，但葡萄的品质却也因此提升，单宁和花青素丰富而优质。
- 8月中旬的雨水和凉爽的天气有效地恢复了葡萄叶的光合作用。
- 自8月22日起，为期四周的干燥与炎热促进了葡萄籽和多酚物质的成熟。这段无雨期成功降解了赤霞珠与品丽珠中的生青味。

收获

葡萄采收从9月8日一直持续至10月3日：

- 美乐：9月8日至9月21日，
- 品丽珠：9月21日和9月27日，
- 小维多：9月19日，
- 赤霞珠：9月19日至10月3日。

酿造

酒窖里能够以重力法将葡萄导入发酵罐的新设施备受我们技术团队的赞赏。新的橡木发酵桶和不锈钢发酵罐，容量更小，让我们得以更精准的选择田块。

我们充分利用果实的优秀品质，延长了发酵前冷浸渍的时间。然后，我们使用这一年份的原生酵母来启动发酵。发酵过程十分迅速。

浸渍温度被控制在25C到27C之间。在发酵期间，萃取程度成为我们关注的核心对象，而每日的品鉴工作则优化了发酵后浸渍的时长。

9月29日至10月11日间，美乐出罐；赤霞珠和品丽珠的出罐工序则是在10月10日至10月24日之间完成。

带酒渣的苹果酸乳酸发酵完成得很迅速，得以让葡萄酒按批次有规律地被分别导入橡木桶中。入桶工作结束于11月4日。



Chateau Pibran - 33250 Pauillac

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。



酒款信息

混酿

梅洛 55%, 赤霞珠 45%

陈酿

在橡木桶中陈酿18个月,
40% 为全新橡木桶
60% 为一年桶龄的橡木桶

品鉴

2022年份碧铂古堡干红葡萄酒色泽浓密又深邃,香气清新、细腻,极具表现力。陈酿带来的烟熏和摩卡的气息,与成熟的樱桃香和一抹薄荷感交织在一起。入口清爽而油滑,随后的口感紧致、清脆,弥漫出樱桃、香草和鲜杏仁的风味。余韵圆润悠长,还带着酒庄特有的石灰岩矿物感。

这款葡萄酒既有2022年份的柔顺特质,又融合了这片风土所赋予的四射活力。建议自5年酒龄起开始饮用,可陈上20年。

皮埃尔蒙特古 - 技术总监 - 2024年7月

装瓶日期: 2024年5月16日

分析

14.5% vol.



Chateau Pibran - 33250 Pauillac

滥用酒精是危险的,为了您的健康,请适度饮用。适度消费和享受。



2/2

2F1VFC