



Les Tourelles de Longueville 2022, Pauillac

AOC Pauillac, 波尔多, 法国

介绍

男爵古堡双塔葡萄酒体现了庄园的浪漫气息，诱惑力十足。酿制男爵古堡双塔葡萄酒的原料主要来自圣安娜葡萄园。由于这块葡萄园主要种植美乐(Merlot)，因此男爵古堡双塔葡萄酒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。

男爵古堡双塔葡萄酒是一款果味圆润的葡萄酒，提供纵情享受的魅力体验。

男爵古堡双塔葡萄酒装瓶3到5年后即可畅快品饮，可在酒窖内陈放15年以上。

年份

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备受到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。

酒

混酿

梅洛 65%, 赤霞珠 26%, 品丽珠 9%

陈酿

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

品鉴

2022年份男爵古堡双塔干红葡萄酒色泽浓郁成墨，泛着紫色光泽，诠释出这一年份丰盈的特质。香气醇厚，表现力强，十分成熟的黑果之间点缀着烟熏、香草和淡淡的黑巧克力香。入口丰满，口感十分油滑、甘美，黑果、甘草和甜香料的风味层出不穷。余韵绵长，单宁明显，还带着清爽的甘草味。

男爵古堡双塔在这个丰收之年不仅保持了魅力十足的风格，还没有沾染上任何厚重感或是过熟的特征。这款酒不仅很快就能开始被享用，还具备10-15年的陈年潜力。

皮埃尔蒙特古 - 技术总监 - 2024年7月

装瓶日期：2024年5月28日

分析

14% vol.

