

## 第242号珍藏

### 年份

2017年的气候极其艰险：冬春两季异常炎热干燥，4月17日到29日期间出现了严重的霜冻，创下了连续12夜霜冻的悲惨记录。紧随其后的是阴沉、潮湿的夏季，天气不太热，直到8月底迎来了近乎热带的气候（潮湿和炎热），这会导致黑皮诺和莫尼耶在成熟阶段滋生大量灰霉菌。我们紧接着加快采摘的速度，异常迅速地开始采摘，并进行严格、精确而有条理的甄选，这对我们酒庄来说是史无前例的。

2017年的采摘在8月31日至9月2日间进行。

珍藏系列每款都是“剑走偏锋”，打开了酒庄品味角逐的新篇章。每次出招都与众不同，却始终不忘路易王妃初心。

### 酒评

第242号珍藏葡萄酒的基础调配主要来自霞多丽，是2017年的完美收成。这些具有极高成熟度的霞多丽散发出成熟甜美的水果香气，辅以细腻的木香。口感成熟饱满，展现了优质霞多丽典型的醇厚。来自马恩河谷的黑皮诺和莫尼耶完美地呈现了美味可口、如天鹅绒般丝滑、深邃且多汁的质地。余味中释放了美丽活泼的清爽感。

### 香槟酿制

#### 源自：

1/3 位于“河畔”  
1/3 位于“山区”  
1/3 位于“丘陵”

路易王妃自家庄园里的葡萄，辅以精选自合作伙伴在“风土中心”种植的葡萄果实。

#### 葡萄品种：

42% 霞多丽  
36% 黑皮诺  
22% 莫尼耶

#### 第242次调配：

永恒珍藏酒：34%  
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016)  
橡木桶珍藏酒：10%  
(2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)  
2017年采：56%

#### 苹果酸乳酸发酵：34%

补液含糖量：8克/升

