

2016 年份桃红葡萄酒

年份

2016 年份的气候特点在于特别明显的天气变化：春季凉爽、潮湿且姗姗来迟；夏季温暖、干燥，在8月下旬出现了一股热浪，随后的葡萄采摘季天气干燥、阳光充足，非常有利于葡萄的成熟。我们的黑皮诺在这种干燥、阳光充足的条件下茁壮成长，高温赋予了它们浓郁的果味和丝般柔滑的质地。霞多丽葡萄酒同样表现出色，但轮廓更加分明，且带有些许咸味。

收获时间为 2016 年 9 月 15 日至 10 月 1 日。

一款深邃、果味浓郁的桃红葡萄酒，诠释了干燥、明亮的大陆性气候夏日的非凡成熟度和浓郁度！

酒评

葡萄酒呈三文鱼粉色调，映透着明亮的红色光泽。有着深邃、浓郁的色彩。

气泡精致细腻，充满活力与能量。

夏日的花香表现出非凡的浓郁度和新鲜度，散发着成熟多汁的核果（野桃）的香气，以及热情洋溢的红色水果（红醋栗）和柑橘类水果（血橙）的果香。与空气交融后，散发出更多露喜龙红杏的果酱味。

入口时表现出柔软、多汁、浓郁的口感，随即呈现出白垩土的风味和略带咸味的新鲜感，使葡萄酒更具结构感，并赋予其丰满细腻的口感。多汁、成熟的水果（油桃和野桃）和柑橘（柠檬）的果味赋予这款酒清新、爽口的特点，并带有淡淡的苦味。柔软细腻的气泡包裹着味蕾，展现了天鹅绒般的丝滑质感。余味令人垂涎欲滴，略带咸味，单宁精致细腻、透着微妙的回甘，与酒体里惊艳无比的干爽白垩风味相得益彰，令人回味无穷。



酿制

源自：来自“河畔”的葡萄园

产区：库米尔，舒伊利

葡萄品种：

62% 黑皮诺
38% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒：21%

苹果酸乳酸发酵：4%

补液含糖量：8克/升

注入桃红葡萄酒：黑皮诺汁液缓慢而柔和的注入，目的是提取葡萄多汁成熟的一面，同时保留其强大的、充满咸度的新鲜感。将一些霞多丽的汁液倒入浸渍中的黑皮诺，使二者共同发酵并完美融合。