

2021, ROCK and ROLL

这年的天气状况以清凉的温度和低度的缺水压力为主要特征，有时颇为棘手，2021是一个不折不扣的“风土之年”。

花季时的雨水大幅削减了潜在收成，清凉的气温减缓了葡萄的成熟进程。

8月底，阳光重新洒向大地，我们开始对葡萄进行第一轮成熟度检测。采收始于9月9日，我们先采摘了长相思，然后是密斯卡岱和赛美蓉。采收期持续了6天，其间天气条件极佳。

大约75%的葡萄汁在拥有独立控温装置的橡木桶中发酵。整个过程中，芳香的清爽度被保留了下来。定期搅桶，陈酿6个月后灌瓶。

产区
波尔多干白

面积
7公顷

土壤
加龙河砾质土

采收
手工采收，
在葡萄园中进行挑拣

陈酿
在橡木桶中带酒泥陈酿6个月
(50%为全新橡木桶)

调配比例
79% 长相思
15% 赛美蓉
6% 密斯卡岱

理化分析
酸度: 4.6 g/L d'H₂SO₄
酒精度: 12.98 % vol.
pH: 3.27

