

2019 年份

LA DAME D'ANGLUDET (昂格吕黛夫人)

酒庄分别在 4 月的 14 日、15 日和 5 月的 5 日、6 日遭遇到两次寒流。之后就来了一段非常炎热的天气，8 月 18 日的气温甚至达到了 43 摄氏度。人们在 2019 年的心情可谓大起大落。清凉的夜晚和及时雨最终让葡萄果实达到极佳的成熟度，还为其赋予以深邃和饱满。大家为这一年份投入满腔的热忱，又从这一年份中体验到无上的满足感。

采摘：

梅洛：9 月 17-27 日

赤霞珠：10 月 7-17 日

小维多：10 月 12-13 日

葡萄栽培方法：

生物动力法（正在认证过程中）

生物动力法旨在激发尽可能多样的植物、动物、微生物和细菌的生命力。尽可能多的生物之间的互补性有助于在品鉴葡萄酒时促成繁复又精美的感官体验。我们的追求即为酿造出震撼人心的葡萄酒，满足我们各感官的需求，而品鉴这款葡萄酒就是在进行一场对话。从种植角度来看，生物动力法鼓励葡萄树提升自身的防御能力，以抵抗真菌、寄生虫及极端气候的威胁。

在产面积：

30 公顷

平均单产：

49 百升/公顷

陈酿：陈酿 12 个月，50%使用橡木桶（30%为新桶）；50%使用陶罐

陶罐可以循序渐进地为葡萄酒提供微量的氧气，其功用与橡木桶近似，但又不会为葡萄酒带来橡木的单宁和香气。用陶罐进行陈酿可以维系葡萄酒芳香的纯净、率真与精细，但如果使用橡木桶，无论用得过重或是过长都会抹杀掉这些精妙之处。在 2017 和 2018 这两个收成走低的年份后，酒庄橡木桶的库存量大大减少。2018 年，我们用四个陶罐进行的实验成果极具说服力，因此，Ben 决定自 2019 年起就启用陶罐，为一半的葡萄酒进行陈酿。

理化分析：

酒精度：13.5 % pH：3.68

调配比例：

梅洛：45%

赤霞珠：45%

小味儿多：10%

品酒笔记：

细腻、优雅、繁复都是 2019 年份的关键词。在酒中，我们可以倾听到我们每年坚持不懈在昂格吕黛所寻觅的风土的细语。平衡唯美、纯净度与结构感合二为一，这款葡萄酒展现出巨大的陈年潜力。2019 年份忠实地诠释出昂格吕黛的风格：美味、醇厚。

