





LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2022

酒窖经理的品酒笔记（2023年3月）

集中而紧致的樱桃酒与蓝莓酱香气首先涌出，然后是丁香、波旁香草、风干的黑墨水以及烟熏石墨缓缓在杯中展开。口腔中充斥着细密的单宁和浓郁的果香，这使得葡萄酒更加如丝般柔顺。新鲜的咸感在果香中穿梭，凸显了余味的辛辣感。一款拥有高贵血统和姿态的葡萄酒。

酿造工艺

- 混酿: 66%梅洛-32%赤霞珠-2%小维多
- 橡木桶使用: 12个月

分析报告

分析数据基于样酒，经由实验室检验分析形成，在陈酿中，仍会发生变化。

酒精度	14%
花青素	1028
pH值	3.75
总酚	93
单宁	6.5g

年份特征

气候: 尤为潮湿的冬季补足了地下水位，4月的降雨促进了养分的吸收，这都提高了葡萄藤在生长季的抗逆性。5月，气温高出往年平均水平，带来了早而迅速的花期和坐果期，这为一个完美年份带来了一个理想的开始。6月底的暴雨（尤其是在圣朱利安）在第一轮热浪过后补足了土壤中的水分储备。7月，热浪卷走霉菌和灰霉菌的所有痕迹。8月，第三轮也是强度最低的一轮热浪，拉长了转色期。这一定程度上控制了糖分（酒精）的累积，干旱促进了果皮和种子的充分成熟。8月下旬的雨水使葡萄藤恢复了活力，进入最后的成熟期。

采收期: 9月7日至10月4日

采收时，浆果非常浓缩且果粒很小（梅洛1.1-1.35克，赤霞珠0.9-1.25克），果皮厚，入口即化。种子尝起来有烤榛子的风味，这是酚类物质完全成熟的明显标志。香气浓郁，明亮而又清晰，诱人的多汁感使得口腔中的风味得到更丰富的提升。