



2022



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2022

酒窖经理的品酒笔记 (2023年3月)

酒窖经理的品酒笔记 (2023年3月)：浓郁的百合花香扑面而来，随后是成熟的黑莓、爪哇的李子，以及可可豆和香草气息。酒体饱满，果味浓郁，有着天鹅绒般柔软的单宁。多汁的新鲜感赋予酒体满满的活力，余韵细腻，顺滑又悠长。有着精致又饱满的美感。

酿造工艺

- 混酿: 75%梅洛-20%赤霞珠-5%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	917
pH值	3.77
总酚	86
单宁	6g

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，热浪卷走霉病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11-30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。