



梅多克 2015

拉菲罗斯柴尔德集团的历史可以追溯回1868年收购拉菲罗斯柴尔德古堡。酿酒工艺传承五代人，追求卓越一直是他们工作的核心理念。今天，集团旗下位于全球各地的优秀葡园运用相同的酿制工艺，旨在将拉菲精神中细腻和优雅这两个特点完美地呈现出来。珍藏系列是由酿酒师迪亚娜弗拉芒酿制，她为这些葡萄酒赋予了不亚于顶级名酒的关怀与热情。珍藏系列佳酿体现出波尔多葡萄酒的经典特色，以及可以即刻品享的魅力。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Medoc, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2015年份的特点是发芽较晚，花季同步、快速，花期时的天气极为有利（降雨极少、温度稍稍高于往年）。七月温度很高（6月30日至7月6日间近乎为酷暑），还具备一定的干燥度（20毫米的降水，同2010年）。不过，与近十五年相比，八月的雨水极为充沛（平均90毫米），转色期（七月末/八月初）快速、均匀。波尔多地区的2015可谓一个杰出大年，不过，因八九两月间的降水以极不规律的方式驾临，葡萄园出现一些生长状况不同步的情况。

■ 酿造工艺

传统工艺，用不锈钢酒槽

■ 品酒笔记

酒裙：深邃的紫色。

香气：丰富、繁郁，黑果、甜香料（香草、肉桂）和焦香的芬芳从酒中跃出。

口感：饱满、丝滑，结构圆润，充满果肉质。余韵悠长，弥漫着香料味。



技术信息

葡萄：赤霞珠 60%，梅洛 40%

产量：45 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.57

总酸度：3.20 g/l