



RESERVE SPECIALE CLASSIC BORDEAUX BLANC 2017

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 Bordeaux, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2017年份最为标志性的气候事件当属于4月27日和28日姗姗来迟的霜冻。这场天灾严重袭击了葡萄园，因此导致收成历史性地走低，产量是自1991年来最小的一次，而且在受灾酒庄内，葡萄品质也呈现出巨大差异。不过，那些没受霜冻袭击或是影响很小的酒庄仍是喜获了品质达标的收成。采收时间偏早的干白葡萄酒可谓是这一年份中的最大惊喜之一，不仅活泼、清新，而且芳香浓郁。在采选白葡萄酒精选系列的两海间地区，白苏维翁尤为成功，因此，这类品种在2017年份的最终配比中自然而然地占据绝大比例。

■ 酿造工艺

按传统方式进行，在果皮浸提后于不锈钢酒罐中发酵

■ 品酒笔记

颜色：麦秆黄色，泛着金色光泽。

香气：极为芬芳、诱人不已，柑橘的香气形成主导，转杯后释放出矿香。

口感：本款酒清新、活泼，有张力，以西柚和热情果的香气收尾。



技术信息

葡萄：白苏维翁 70%，谢蜜雍 30%

产量：30 hL/ha

酒精度：12 % vol.

pH值：3.20

总酸度：3.75 g/l