



## 波亚克 2016

一百五十年来，我们的酿酒大师酿造出最为精美的波尔多葡萄酒，在传统酿造工艺和高精尖技术之间探寻到最佳的平衡点，缔造出的佳酿承载着拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司的优雅印记。

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国  
波亚克产区位于波尔多以北40公里处，吉伦特河口的左岸。

风土：波亚克集出色的天气和地质条件于一身，出品的葡萄酒卓尔不群。在1855年列级表上的五大一级名庄之中，有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征，为卡本妮苏维翁提供了最为理想的成熟条件，酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

### ■ 年份总结

波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！温和、多雨的冬季过后，紧随一个极为潮湿又寒凉的春季。不幸中的大幸，这样的天气并未给花期带来损失。夏季干燥、高温，宜人的秋老虎随后前来造访，还带着几场充足的雨水，让葡萄达到了最佳的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30°C，浸渍期长达三周，期间进行淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒呈深紫色，略带黑色。  
香气细腻、繁复，预示着芬芳会随着陈年而有所进益。与空气接触后，释放出混合着灌木、香料、铅笔芯的精妙香气。口感稳重、饱满、醇厚，香味持久又丰富。一款值得等待数年的佳酿。  
侍酒温度：16到18°C  
可即刻享用这款葡萄酒，也可窖藏5至7年。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 75%，梅洛 25%  
产量：45 hL/ha  
酒精度：13% vol.  
pH值：3.52  
总酸度：3.65 g/l