



圣埃米利永 2018

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 Saint-Emilion, 波尔多, 法国
圣埃米利永位于多尔多涅河右岸，波尔多以东40公里处。

风土：圣埃米利永因侵蚀而呈现出多种土壤类型，包括含有丰富化石的石灰质基岩、砂砾质坡顶、粘土石灰岩和铺在粘土地上的砂土。因此，这里培育出的葡萄酒风格多样，从细腻、芬芳，到更为柔和、醇厚。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年，尽管这年的天气尤为反复无常：冬、春两季雨水极多，带来了酒农从未经历过的霉菌压力；5到7月的几场毁灭性冰雹事件，让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而，这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件，即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香，以及在糖酸之间达到很好的平衡度。葡萄酒由两海间清凉的粘土地孕育而得，颜色非常浓郁，美味可口，酒精度高于2017年份葡萄酒，但成功保留住了清爽的特征。

■ 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，40%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

深深的红宝石色，泛着明亮的美丽光泽。
香气浓郁、繁复，如草莓、樱桃一般的红果酱香主导着一切，然后逐渐释放出低调的木香。
入口感觉持久，随后，葡萄酒在口中发展，单宁的存在感虽强，却丝柔顺滑，最后将位置留给一段清爽又芳香的余韵。



技术信息

葡萄：梅洛 90%，品丽珠 10%
产量：40 hL/ha
酒精度：14% vol.
pH值：3.60
总酸度：3.44 g/l