



传奇源自拉菲罗斯柴尔德波尔多白葡萄酒 2023

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 Bordeaux, 波尔多, 法国

风土：两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔，风土、朝向和土壤类型（砂土、粘土、砂砾土和石灰岩）极为多样，非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自白苏维翁和谢蜜雍。

■ 年份总结

2023 年将被波尔多酿酒师铭记为充满挑战的一年，幸好后来仿佛印度的夏天救了这一年。寒冷的冬季与年初充沛的降雨是波尔多海洋性气候的典型特征。四月至六月间，开始出现温暖潮湿的天气，导致前所未有的霉菌压力。6 月份是葡萄开花期间，压力最大，雨水和高温交替出现，造成严重的农作物损失（“两海之间（Entre-Deux-Mers）”有 75% 的地区受到影响），需要对幸免于难的葡萄园进行一丝不苟的监测。在经历了比正常凉爽的八月份之后，8 月 18 日至 24 日之间的热浪改变了葡萄酒的面貌：九月份的夏季尾声，天气非常炎热干燥，为 8 月 23 日起收获的白葡萄品种提供了极好的成熟度。

■ 酿造工艺

经历数日的低温澄清和带细酒渣浸渍，以期释放出白苏维翁的芳香前体分子。之后，在不锈钢酒罐中进行酒精发酵，温度被控制在 16 °C，从而保持香气的清爽度。

■ 品酒笔记

淡稻草色。极芳香的香气，以异国水果（百香果、菠萝）和柑橘的香气为主。口感上丰盈饱满，有着完美平衡的清新。



技术信息

葡萄：长相思 90%，赛美蓉 10%
酒精度：11.5% vol.
pH 值：3.45
总酸度：3.8 g/l