



传说源自拉菲罗斯柴尔德波尔多白葡萄酒 2023

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

称谓: 波尔多AOC, 波尔多, 法国

传说波尔多白葡萄酒产自两海间地区。我们的酒农选择朝东的石灰岩坡地种植葡萄。在这里，葡萄会缓慢成熟，而且还会保持自身美味的清爽感。

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、砾质土和石灰岩）极为多样，非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自长相思和赛美蓉

■ 年份总结

在波尔多酒农的记忆中，2023是一个被秋老虎挽救了的困难年份。寒冷的冬季和年初正常的降水量呈现出了海洋性气候的典型特征。4月到6月间，高温又潮湿的天气给葡萄园带来了前所未有的霜霉病压力。6月坐果时，这一压力达到顶峰，雨水和高温交替到来，让这年的收成遭受到了严重的损失（两海间有75%的面积受到影响），而且需要对幸免于难的葡萄园展开细致入微的监测。8月的天气比以往更加凉爽，然而，8月18日至24日间的热浪重塑了这一年份的面貌：9月的夏日又干又热，促使白葡萄品种获得优秀的成熟度。白葡萄的采收于8月23日拉开帷幕。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：压榨葡萄后，在不锈钢发酵罐中低温发酵葡萄汁（16 °C），以充分释放长相思的芳香特征（柑橘和热带果香）。不进行苹果酸-乳酸发酵，以保持葡萄酒的清爽感和酸度。

■ 品酒笔记

葡萄酒身着稻草黄色酒裙，泛着金色光泽。香气非常浓郁，以热带水果（百香果、菠萝）和柑橘香为主。口感饱满，清爽感与平衡度恰到好处。



技术信息

葡萄品种: 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