

传说源自拉菲罗斯柴尔德波亚克红葡萄酒 2018

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

葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克坐落于吉伦特河左岸,位于波尔多以北四十公里处。酿造这款葡萄酒的葡萄源自波亚克最为优秀的一些葡萄园,为葡萄酒赋予一种无可比拟的优雅感。

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。当地的景致近乎是以白色为底,原因就在于覆盖着砾质土壤的那层浅色的鹅卵石。正是这些层层叠叠的土壤赋予葡萄酒以繁复度,造就波亚克的独有风格和优雅特征。

■ 年份总结

2018对波亚克而言是一个十分出色的年份,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。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。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得。在除梗、破皮后,葡萄被导入酒罐中进行发酵。发酵后紧随的浸渍期长达3至4周,其间定期淋皮,确保以轻柔的方式提取出单宁。60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

深石榴红色。

香气优雅,混合着皮革、蜡油和烟草的芳香。口中,葡萄酒柔和、饱满,单宁如天鹅绒般丝滑。这是一款细腻、优雅的葡萄酒,余韵清新又芬芳。2018年份的一款优秀代表作。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠50%,梅洛50%

产量: 40 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.57

ph值: 3.57 总酸度: 3.62 g/l