



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

称谓：AOC Pauillac, 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：赤霞珠 50%，梅洛 50%
产量：40 hL/ha
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.57
总酸度：3.62 g/l