

# 传奇源自拉菲罗斯柴尔德圣埃米利永红葡萄酒 2019

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

葡萄园: 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

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份,春季天气凉爽,夏季炎热,全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。6月寒凉又多雨,扰乱了花期,导致出现落花和落果的现象。之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异,让葡萄的成熟期受阻。因此,果实偏小,单产走低。幸而,于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路,促使红葡萄品种达到优秀的成熟度。

#### ■ 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,60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

## ■ 品酒笔记

葡萄酒颜色深邃、明亮。

十分芳香,焙烤(烘烤、烧烤)、甜香料(肉桂、肉豆蔻)和成熟的水果香混合在一起。口中极富张力,余韵悠长,还点缀着香料感。

技术信息

产量: 40 hL/ha 酒精度: 14 % vol. ph值: 3.57 总酸度: 3.16 g/l