



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

称谓：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，40%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