



传奇源自拉菲罗斯柴尔德波亚克红葡萄酒 2020

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：波亚克AOC, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北40公里处，吉伦特河口的左岸。

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。在1855年列级表上的五大一级名庄之中，有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征，为卡本妮苏维翁提供了最为理想的成熟条件，酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

■ 年份总结

2020是一个有着孩子脾气的年份，冬季非常温和，促使芽期提早到来。春季则雨水颇多，非常潮湿，造成某些品种发生落花现象，还带来很大的霜霉病压力。夏季期间，一阵炎热的天气阻碍了葡萄果实的成熟进程，特别是种植在左岸排水性好的砂砾土上的葡萄。而右岸，则因存水能力更好的粘土而幸免。2020年的采收早得可被载入史册。2020年份的波亚克葡萄酒强劲、清爽又不失优雅，酒精度适当，有着出色的单宁密度，还有比此前几个年份更高的酸度。

■ 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

葡萄酒身着深红宝石色酒裙。

香气浓郁，以与酒融为一体的木香为主（可可、椰子）。略与空气接触后，类似焦糖一般的酯类香气逐渐显现，甜香料的气息点缀其中（丁香）。口中，这是一款典型又十分优雅的波亚克，强势、稠密与芳香并重。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 60%，梅洛 40%

产量：40 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.67

总酸度：3.53 g/l

