



珍藏源自拉菲罗斯柴尔德梅多克红葡萄酒 2022

拉菲罗斯柴尔德集团的历史可以追溯回1868年收购拉菲罗斯柴尔德古堡。酿酒工艺传承五代人，追求卓越一直是他们工作的核心理念。今天，集团旗下位于全球各地的优秀葡园运用相同的酿制工艺，旨在将拉菲精神中细腻和优雅这两个特点完美地呈现出来。珍藏系列是由酿酒师迪亚娜弗拉芒酿制，她为这些葡萄酒赋予了不亚于顶级名酒的关怀与热情。珍藏系列佳酿体现出波尔多葡萄酒的经典特色，以及可以即刻品享的魅力。

■ 葡萄园特征

葡萄园：AOC Medoc, 波尔多, 法国
梅多克产区位于波尔多以北，吉伦特河口的左岸。

风土：梅多克从得天独厚的地理位置及独一无二的风土条件之中受益良多。当地特有的砂砾质圆丘出品拥有强大陈年潜力的优质葡萄酒。而产自粘土和石灰岩土壤的葡萄酒则拥有细腻、优雅的风格，可在酒龄尚短时享用。

■ 年份总结

2022年从4月开始不断出现不同强度的气候异常（霜冻、冰雹、干旱和热浪）。人们将会记住这是过去20年来最早的一年。温和干燥的冬季导致花蕾早早绽放，完美的气候条件（炎热干燥）和极低的疾病压力使花期迅速而均匀地展开。得益于2021年的高水储量，葡萄藤抵御了夏季的干旱和热浪。8月份的两场雷雨使得所有葡萄品种在完美的条件下成熟。这个气候异常年份出产的红酒品质出奇地均衡和谐。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒采用传统的波尔多酿造法：葡萄经过除梗和破皮后，放入恒温不锈钢桶内进行发酵。浸渍期约为三周，定期进行淋皮，以获得适当浓度的单宁和色泽。之后，葡萄酒存放于橡木桶中陈酿（约占最终混酿比例的50%）。

■ 品酒笔记

色泽呈现深邃的石榴红色。
香气芬芳复杂，散发着成熟水果、甜香料（肉桂）、可可、焦糖和甘草的香气。入口甜美，酒体饱满多汁，口感平衡。单宁存在但融合得恰到好处，带来悠长而辛香的余韵。
这款酒堪称梅多克产区这一卓越年份的典范之作。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 55%，梅洛 45%
酒精度：13,5 % vol.
pH值：3,59
总酸度：3,25 g/l