



传奇源自拉菲罗斯柴尔德苏玳甜葡萄酒 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：苏玳AOC, 波尔多, 法国

传奇源自拉菲罗斯柴尔德苏玳甜葡萄酒由三个经典苏玳产区精选的葡萄酒混酿而成：博姆、巴萨克和法歌。最终的酒有

75%来自巴萨克，带来精致优雅与清新的风味。

风土：苏玳葡萄产区占地 2,000 公顷，位于波尔多南部、加龙河左岸和锡龙河两岸。共有五个产区：苏玳、帕涅克、博姆、法歌和巴萨克。风土以粘土石灰岩（下层土）为主，并有砾石小丘，只有巴萨克是相对平坦的泥灰岩和石灰岩风土，出产的甜葡萄酒以精致清新为特点，而其他产区则出产更浓郁强劲的葡萄酒。正是锡龙河和它的晨雾为苏玳地区带来了有利于贵腐菌生长的微气候。

■ 年份总结

2019 年是充满对比、变化巨大的一年。凉爽的春季、酷热的夏季和全年干燥的气候防止了疾病发生。六月初的凉爽多雨扰乱了花期，但六月中旬又出现热浪，使得浆果得以顺利生长。少雨造成了缺水，因不同地区和风土条件而有所差异，而七月底的奇迹降雨缓解了情况，为葡萄的成熟提供了良好的条件。在苏玳，九月降雨是受欢迎的，因为有利于灰葡萄孢菌发展为贵腐菌。

■ 酿造工艺

收获以手工进行，需要连续几轮采摘。感染贵腐菌的葡萄在抵达酒厂后进行压榨；30%的果汁在大桶中发酵，70%的果汁在橡木桶中发酵。当达到适当的糖与酸度平衡时，发酵就会停止。

■ 品酒笔记

美丽的稻草色，闪烁着金光。

香气爆发，融合蜜饯杏子和橙皮香。

入口时，口感醇厚柔滑，逐渐过渡到活泼清新的余韵，因此是一款非常顺口的苏玳酒。



技术信息

葡萄品种：赛美蓉 80%，长相思 20%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.68

总酸度：4.28 g/l