



波尔多 2018

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 Bordeaux, 波尔多, 法国
乐享得源自拉菲罗斯柴尔德源自两海间地区。

风土：两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔，风土、朝向和土壤类型（砂土、粘土、砂砾土和石灰岩）极为多样，非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自白苏维翁和谢蜜雍。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年，尽管这年的天气尤为反复无常：冬、春两季雨水极多，带来了酒农从未经历过的霉菌压力；5到7月的几场毁灭性冰雹事件，让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而，这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件，即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香，以及在糖酸之间达到很好的平衡度。干白葡萄酒极富表现力，芬芳无限，果味十足，在口中饱满又清新。

■ 酿造工艺

经历数日的低温澄清和带细酒渣浸渍，以期释放出白苏维翁的芳香前体分子。之后，在不锈钢酒罐中进行酒精发酵，温度被控制在16 °C，从而保持香气的清爽度。

■ 品酒笔记

淡淡的酒裙，泛着稻草黄色。
香气浓郁、芬芳，以热带果香（菠萝、百香果）为主，混合着幽幽的矿香。
入口圆润、饱满，余韵活力四射，这是一款和谐又平衡的葡萄酒。



技术信息

葡萄：长相思 55%，赛美蓉 45%
产量：50 hL/ha
酒精度：12 % vol.
pH值：3.11
总酸度：4.2 g/l