



传奇源自拉菲罗斯柴尔德波尔多白葡萄酒 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：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国
传奇波尔多白葡萄酒源自两海间地区。

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

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。白葡萄的采收始于8月24日。这一年的艰难条件让我们的技术人员喝了颇多苦水，但他们的专业性和耐心最终为我们带来一款芳香又清爽的葡萄酒。

■ 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

呈稻草色，泛着金色光泽。

香气表现力极强，如黑醋栗芽一般的植物香与柑橘香气（比如长相思典型的西柚香）混合在一起。

口中芳香、清爽，带着柑橘味的余韵很是宜人。这是一款非常适合在开胃酒时单独享用的佳酿，也可将其配予以鱼和海鲜为主的美食。



技术信息

葡萄：长相思 85%，赛美蓉 15%
产量：45 hL/ha
酒精度：12 % vol.
pH值：3.09
总酸度：3.57 g/l