

传奇源自拉菲罗斯柴尔德波尔多红葡萄酒 2022

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

葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国 传奇波尔多红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,风土和土壤极为多样,不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土,还拥有朝向理想且最适合赤霞珠品种的砾质圆丘。

■ 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

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得,使用不锈钢发酵罐,带温度调控。酒精发酵结束后,开启15天的浸渍期,温度被控制在28°C,从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

在果香和木香之间,这款葡萄酒展现出一种精致的平衡感。

■ 品酒笔记

石榴红色酒裙,美丽而浓郁。

具有浓郁芳香的香气,以烘烤香调(咖啡、烤面包)为主。醒酒之后,逐渐散发辛香的味道(黑胡椒)。

口感饱满柔滑、结构良好,具有成熟融合的单宁。

余韵清新缭绕,散发出黑色水果(黑莓)和香料的香气。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 50%, 梅洛 50%

酒精度: 13,5 % vol. ph值: 3,45

总酸度: 3,08 g/l