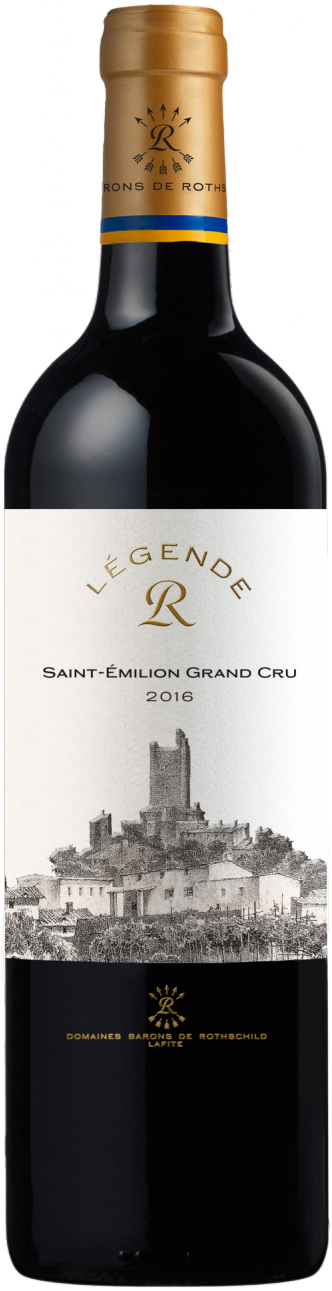
传奇源自拉菲罗斯柴尔德特级园圣埃米利永红葡萄酒 2016

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 Saint-Emilion grand cru, 波尔多, 法国
圣埃米利永坐落于多尔多涅河右岸，波尔多以东40公里处。

风土: 特级圣埃米利永献给我们的真正礼物无疑是分享，分享一个梦想、一段旅程、一段故事。这款葡萄酒蕴含着繁多的风土类型，将特级圣埃米利永的多样性和典型风格描绘得淋漓尽致。这款特级圣埃米利永葡萄酒源自因侵蚀而形成的多类土壤，比如砂砾土壤的坡顶、石灰质粘土、混合着砂砾和粘土的土壤，以及岩石和富含化石的石灰岩基底。这些土壤特性为葡萄酒带来出色的矿香和细腻度，还塑造出多样风格，从细腻又芳香，到柔和又醇厚。

年份总结

2016年份特级圣埃米利永展现出一种令人瞠目结舌的独特个性，带来一场强冲击力的品酒体验。这款葡萄酒满足一切条件，能够让您的味蕾踏上一段美妙的旅程。对波尔多而言，2016年是一个杰出的年份，酒体的精致与细腻达到非凡水准，让其在质量和产量这两方面均能与传奇的1990年份比肩。这年的生长季始于一个温和、多雨的冬季，之后紧随一个极为潮湿又寒凉的春季，幸而，这样的天气条件并未给花期造成不利影响。然后，干热的夏季结束后引出一段爽朗的秋老虎，还点缀着一些及时雨，让葡萄达到完美的成熟度。这一片优异的风土和这个标志性的年份为这款葡萄酒赋予一种强劲又不失精致的特征，将圆润与力量完美的结合在一起。

酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统工艺酿造而得：先去梗、破皮，然后将葡萄导入不锈钢控温酒罐中进行发酵。发酵时，温度被控制在30 ° C，浸渍期为三周，定期进行淋汁工序，确保以温和的手法提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后，100%的酒液被导入法国橡木桶中，进行12个月的陈酿。

品酒笔记

葡萄酒呈深紫红色。
香气浓郁、繁复，展现出香草和烟草的香调。口感饱满、丰富、油滑，单宁结构柔顺如丝。余韵中点缀着迷人的香料感。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 85%, 品丽珠 15%
产量: 40 hL/ha
酒精度: 14 % vol.
ph值: 3.64
总酸度: 3.50 g/l