



传奇源自拉菲罗斯柴尔德苏玳甜葡萄酒 2017

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：苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳产区的葡萄园坐落于加龙河左岸，在波尔多以南50公里处。西隆河带来的天然湿度为灰葡萄孢菌（又名贵腐菌）的发展提供了理想条件。

风土：传奇苏玳源自莱斯古堡的葡萄园，连绵于苏玳和法歌村的交界处。莱斯古堡是苏玳与巴萨克产区面积最大的酒庄之一，葡萄园占地93公顷，拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

■ 年份总结

冬天颇为温和；春季期间，4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心，波尔多葡萄园因此遭受重创。相对而言，莱斯古堡基本可说是幸免于难，仅有15%的葡萄园受灾。随后的天气条件极为出色，温度高于往年同期，降水不仅均匀，而且时机也拿捏得恰到好处。花期于5月28日提前到来，早了将近十日。6月末的一场降水过后，在余下的夏季时光之中，气温都稍稍低于正常水平。

自8月底起，这个生长期偏早的凉爽之年为苏玳地区带来的益处已是显而易见。9月中旬的一场雨水来得很是理想，在健康的葡萄达到完美成熟状态时从天而降，有助于贵腐菌平稳驻扎。

随着干燥又清凉的天气的回归，一切都在最佳条件下有条不紊地进行着。继史上罕见的快速采收之后，呈现出一个拥有惊人芳香浓度的年份。

■ 酿造工艺

传奇苏玳将苏玳和干白的优质特征融为一体：丰富甜润又清新宜人。

在收获时，我们进行一轮特别的挑拣，将“金色”或“红色”这些还未被贵腐化但极具蜜饯感的赛美蓉归为一类。

长相思则采自以香气品质和清新感为名的区域，贵腐葡萄同样如此。

酿造过程全部在不锈钢酒罐内以低温进行，就如同酿造干白葡萄酒一样。发酵结束时注意从最大程度上保存葡萄的香气。

■ 品酒笔记

淡黄色的酒裙熠熠生光，泛着绿色光泽。

第一鼻令人愉悦又惊讶，将干白葡萄酒的清新香气与甜白葡萄酒的蜜饯芬芳结合在一起。如桃子和油桃一般的果香主导着一切，而柑橘的清香则起到画龙点睛的功効。

入口精美又活泼，带着一种产区内极为少见的宜人张力。

余韵将我们带回苏玳风格，悠长、油滑又清爽。





传奇源自拉菲罗斯柴尔德苏玳甜葡萄酒 2017

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。



技术信息

葡萄品种：赛美蓉 82%，长相思 18%

酒精度：13 % vol.

ph值：3.70

总酸度：3.9 g/l

残糖：68 g/l