



传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏春风红葡萄酒 2019

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

传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏春风红葡萄酒 酿于波尔多两海间产区

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，风土和土壤非常多样，不仅有适合梅洛葡萄品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且适合赤霞珠葡萄品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份，春季天气凉爽，夏季炎热，全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。6月寒凉又多雨，扰乱了花期，导致出现落花和落果的现象。之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异，让葡萄的成熟期受阻。因此，果实偏小，单产走低。幸而，于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路，促使红葡萄品种达到优秀的成熟度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用能够控制温度的不锈钢发酵罐进行发酵。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而能够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

酒裙呈浓郁的红宝石色。

香气细腻又优雅，将甜香料（如香草和肉桂）的香气与淡淡的木香混在一起。入口饱满、圆润，点缀着出色的单宁结构，最后由一段悠长又芳香的余韵收尾。2019年份波尔多的一款优秀样酒。



技术信息

葡萄：赤霞珠 60%，梅洛 40%

产量：35 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.50

总酸度：3.09 g/l