

Légende

LEGENDE SAINT EMILION 2016

由拉菲罗斯柴尔德集团团队付诸以酿造顶级酒般的精心与热情打造而成，传奇系列佳酿为品酒客提供了一个契机，以了解波尔多的各类风土和不同风格。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Saint-Emilion, 波尔多, 法国

圣埃米利永 圣埃米利永位于多尔多涅河右岸，波尔多以东40公里处。

风土：圣埃米利永因侵蚀而呈现出多种土壤类型，包括含有丰富化石的石灰质基岩、砂砾质坡顶、粘土石灰岩和铺在粘土地上的沙土。因此，这里培育出的葡萄酒风格多样，从细腻、芬芳，到更为柔和、醇厚。

■ 年份总结

波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！对葡萄农而言，这是个颇为复杂的一年：生长季初期雨水非常充沛，然后是从7月1日持续至9月13日的极度干旱，最后是几场局部雷雨天气还有宜人的秋老虎，最终让葡萄达到一种完美的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30 °C，浸渍期长达三周，期间进行淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。

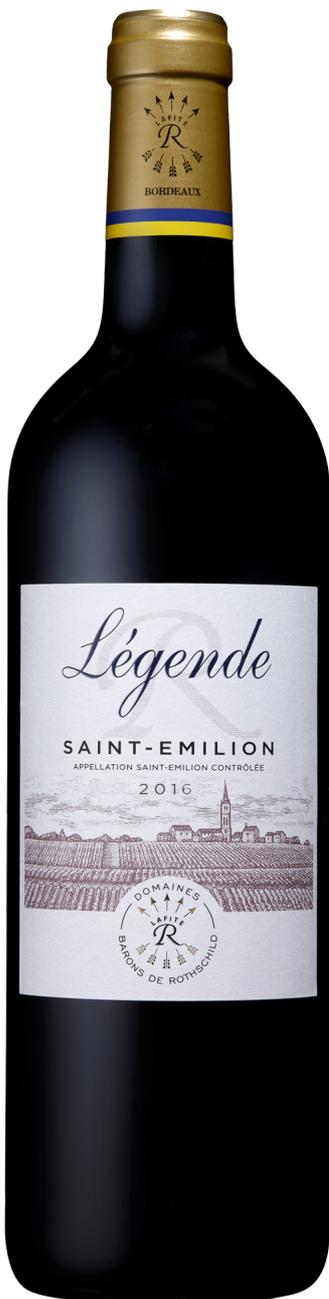
苹果酸-乳酸发酵后，40%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

深浓的紫色。

香气细腻、优雅，烘烤、香草的芳香与桑葚、甘草香混合在一起。

口感饱满、丰富、美味，单宁结构滑润，红果和石墨的香气悠悠不绝。



技术信息

葡萄品种：梅洛 85%，品丽珠 15%

产量：45 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.22

总酸度：3.12 g/l