



传说源自拉菲罗斯柴尔德葡尚圣埃米利永红葡萄酒 2022

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

葡萄园：AOC Saint-Emilion, 波尔多, 法国
圣埃米利坐落在多尔多涅河右岸，位于波尔多以东 40 公里处。

风土：除了为圣埃米利带来令人惊叹的地下河流和水道网络外，从山丘巧夺天工雕刻而来的石灰岩，形成了钙质土壤，因出产最卓越的梅洛而闻名于世，酿造出醇厚复杂、令人愉悦的葡萄酒。

■ 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）和极低的病虫害压力使花期迅速而均匀地展开。由于2021年水量充沛，葡萄藤得以抵御夏季的热浪和干旱。8月份的两场雷雨使所有葡萄品种都完美成熟。这个气候条件极端的年份酿造出了平衡和谐的优质红酒。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒采用传统的波尔多酿造法：葡萄经过除梗和破皮后，放入桶内进行发酵。发酵温度为 30 °C，随后进行 3 周的浸渍，并定期泵压，以确保将单宁和色素温和提取出来。经过苹果酸乳酸发酵后，一半的葡萄酒会被移至法国橡木桶中陈酿 8 至 10 个月。

■ 品酒笔记

颜色为美丽的深石榴红色。
优雅复杂的香气以深色浆果香（黑莓、蓝莓）与细致木质香（丁香、香草）为主。口感饱满柔和，入口后逐渐展现出丝滑的单宁，余韵清新悠长，带有烘烤的香气。这款酒在未来五年品质将更为出色。



技术信息

葡萄品种：梅洛 85%，品丽珠 15%
酒精度：14 % vol.
pH值：3,53
总酸度：3,41 g/l