



传奇源自拉菲罗斯柴尔德梅多克红葡萄酒 2020

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：AOC Medoc, 波尔多, 法国
梅多克产区位于波尔多以北，吉伦特河口的左岸。

风土：梅多克从得天独厚的地理位置及独一无二的风土条件之中受益良多。当地特有的砂砾质圆丘出品拥有强大陈年潜力的优质葡萄酒。而产自粘土和石灰岩土壤的葡萄酒则拥有细腻、优雅的风格，可在酒龄尚短时享用。

■ 年份总结

2020是一个有着孩子脾气的年份，冬季非常温和，促使芽期提早到来。春季则雨水颇多，非常潮湿，造成某些品种发生落花现象，还带来很大的霜霉病压力。夏季期间，一阵炎热的天气阻碍了葡萄果实的成熟进程，特别是种植在左岸排水性好的砾质土上的葡萄。而右岸，则因存水能力更好的粘土而幸免。2020年的采收早得可被载入史册。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：在除梗和破皮后，葡萄被送入配有温控设施的不锈钢酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周，其间进行温和的淋皮工序，以提取出单宁和颜色。此款葡萄酒经过轻微橡木桶陈酿，因此能完美保持果香与橡木风味之间的平衡。

■ 品酒笔记

颜色为深紫红色。
香气低调而优雅，带着黑醋栗等的成熟水果香，以及丁香等辛香。旋转酒杯时出现烟熏和摩卡的香气，是木桶陈酿的证明。入口的口感丰盈柔滑，单宁密实，余韵清新。这是一款酒体饱满且强劲的葡萄酒，未来5年还会继续在瓶中不断演变。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 55%，梅洛 45%
产量：40 hL/ha
酒精度：13% vol.
pH值：3.60
总酸度：3.38 g/l