



传奇源自拉菲罗斯柴尔德梅多克红葡萄酒 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

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

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。然而，6月寒凉又多雨，扰乱了花期，导致出现落花和落果的现象。此外，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：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。

■ 品酒笔记

浓郁的石榴红色。

香气精致、低调，释放出红色水果（樱桃）的芳香，还有烟草和雪茄盒的香调。葡萄酒在口中完美平衡，结构迷人，单宁圆润又柔和。余韵悠长，香气四溢（甘草）。



技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 50%, 梅洛 50%

酒精度 : 13.5 % vol.

pH值 : 3.57

总酸度 : 3.40 g/l