



传奇源自拉菲罗斯柴尔德 2022

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 Graves, 波尔多, 法国

格拉夫产区是距离波尔多市最近的葡萄园，坐落于波尔多的东南方，长长地铺在加龙河左岸的土地上。

风土：格拉夫以土壤为名，在富含化石的粘土和石灰质土上覆盖着砾质土壤。这是波尔多唯一一个以其风土为名的产区名称。这片地区地理位置优越，南部的朗德森林保护葡萄园免遭恶劣天气的影响，而附近的加龙河则让葡萄树远离干旱。这些圆润的石子除了将自己的名字赋予产区以外，还有其他的特殊功能。它们能够保存热量，使葡萄缓慢而稳定地成熟

■ 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）和极低的疾病压力使花期迅速而均匀地展开。得益于2021年的高水储量，葡萄藤抵御了夏季的干旱和热浪。八月份的两场雷雨使得所有葡萄品种在完美的条件下成熟。这个气候异常年份出产的红酒品质出奇地均衡和谐。

■ 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28°C，浸渍期长达两周，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，20%的葡萄酒被转移到法国橡木桶中陈酿长达12个月的时间

■ 品酒笔记

呈美丽的深红宝石色泽。

香气低调、优雅，将甘草和焦糖的香脂气息与石墨和黑胡椒的幽香结合在一起。口感饱满、和谐，让入口时的甜润感充分表现出来。单宁细腻又丝滑，余韵悠长，带着甘草糖的回甘。



技术信息

葡萄：梅洛 78%，赤霞珠 20%，小味儿多 2%

酒精度：13,5 % vol.

ph值：3.62

总酸度：3.42 g/l