

# 传奇源自拉菲罗斯柴尔德格拉夫红葡萄酒 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

葡萄园: 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

葡萄品种: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