



传奇源自拉菲罗斯柴尔德精选尚品干红葡萄酒 2023

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：波尔多AOC, 波尔多, 法国

传奇源自拉菲罗斯柴尔德精选尚品干红葡萄酒产自地处加龙河和多尔多涅河之间的两海间地区。承自数代的知识让我们的酒农精准把握住这片地区的奥秘，进而培育出最为出色的佳酿。

风土：两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔，风土和土壤极为多样，不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且最适合卡本妮苏维翁品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

2023年将被波尔多酿酒师铭记为困难的年份，幸好后来仿佛印度的夏天救了这一年。冬季寒冷，年初有降雨，属于典型的海洋性气候。4月至6月间，持续的温暖潮湿天气，带来前所未有的霉菌压力。最高峰出现在6月的开花期，交替的降雨和高温造成了严重的农作物损失（两海间地区有75%的土地受到影响），而其余的葡萄园则需要进行精细的监测。在经历气温比平均低的8月份之后，8月18日至24日之间的一股热浪彻底改变了此年份的走向。9月时进入真正的夏季，干旱和高温为葡萄的成熟提供了良好的条件。

■ 酿造工艺

酿酒过程结合现代和传统方法，在控温的不锈钢桶中进行。酒精发酵之后，在28 °C的温度下进行15天的浸渍期，以温和的方式逐步提取颜色和单宁。这款葡萄酒未在橡木桶中陈酿，以保持水果的纯度。

■ 品酒笔记

颜色为深紫色。

具有浓郁诱人的香气，以红色浆果（红醋栗、樱桃）的香气和淡淡的甘草香为主。

口感均衡和谐，单宁柔滑。

余韵清新，芳香而清爽。



技术信息

葡萄品种：梅洛 70%，赤霞珠 30%

酒精度：13,5 % vol.

pH值：3,57

总酸度：3,45 g/l