



梅多克 2017

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 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

4月27日至28日，一场晚霜袭击了法国和欧洲的诸多葡萄酒产区，波尔多葡萄园亦是榜上有名。这一气候事件为2017年份带来巨大影响，产量是自1991年以来最低的一次。幸而，那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获优质的葡萄酒。2017这一颇具海洋性特征的清凉年份，让梅多克孕育出细腻与平衡并存的葡萄酒，果香浓郁、圆润非凡。

■ 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

葡萄酒呈深红宝石色。香气浓郁、繁复，展现出多样的迷人芳香，将皮革和成熟果香与微妙的橡木气息融合在一起。口感优雅，非常平衡，单宁丝般顺滑，余韵充满香料特征，颊齿留香。



技术信息

葡萄：赤霞珠 55%，梅洛 45%
产量：30 hL/ha
酒精度：13% vol.
pH值：3.66
总酸度：3.38 g/l