



传说源自拉菲罗斯柴尔德圣爱斯泰夫红葡萄酒 2020

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

葡萄园：法国

圣爱斯泰夫产区占据着一片面积达1230公顷的砾质冲积土，距波亚克仅一箭之遥，是梅多克六大村庄产区中位置最靠北的一个。

风土：圣爱斯泰夫的风土特点是一层砾质土壤覆盖在泥灰岩或含了牡蛎化石的石灰岩上，其粘土含量高于其他靠南的产区。由此获得的葡萄酒具有鲜明的个性，一般而言酸度更高，单宁丰富，有着很强的陈年潜力。

■ 年份总结

2020是一个有着孩子脾气的年份，冬季非常温和，促使芽期提早到来。春季则雨水颇多，非常潮湿，造成某些品种发生落花现象，还带来很大的霜霉病压力。夏季期间，炎热的天气阻碍了一些地区葡萄果实的成熟进程，特别是种植在左岸排水性好的砂砾土上的葡萄。而右岸，则因存水能力更好的粘土而幸免。不讨喜的天气条件让我们技术人员的工作遭遇到了重重阻力，但敬业精神及十足的耐心让我们成功酿造出一款清爽又芳香的葡萄酒

■ 酿造工艺

为一半的葡萄进行发酵前冷浸，颜色和芳香的提取因此更为顺畅。随后，在带温控的不锈钢酒罐中进行传统的酒精发酵，温度为28°C，总浸渍时间为三周，期间每天进行淋皮然后将葡萄酒导入橡木桶中陈酿12个月。

■ 品酒笔记

酒裙呈深石榴红色，十分美丽。

香气迷人、繁复，释放出浓郁的可可、香草和黑莓的芳香。摇杯后，还弥漫出烟熏的味道。

葡萄酒在口中饱满又不失优雅，和谐平衡，余韵中酸度鲜亮，芳香持久不绝。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 60%，梅洛 35%，小味儿多 5%

酒精度：13.5% vol.

ph值：3.71

总酸度：3.20 g/l