



R
S A G A

传说源自拉菲罗斯柴尔德波尔多红葡萄酒 2023

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

称谓：波尔多AOC, 波尔多, 法国

传说源自拉菲罗斯柴尔德波尔多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。源自当地、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：这片绵延起伏的广阔地区拥有多样土壤，缔造出与我们葡萄品种完美相配多样绝佳风土，从适合梅洛的石灰质粘土，到与赤霞珠相契合且朝向出色的砾质坡地。这片独特的景观让我们波尔多红葡萄酒中的各种浓郁芳香和谐相融。

■ 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

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵（28 °C）结束后，开启10天的浸渍期，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

■ 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