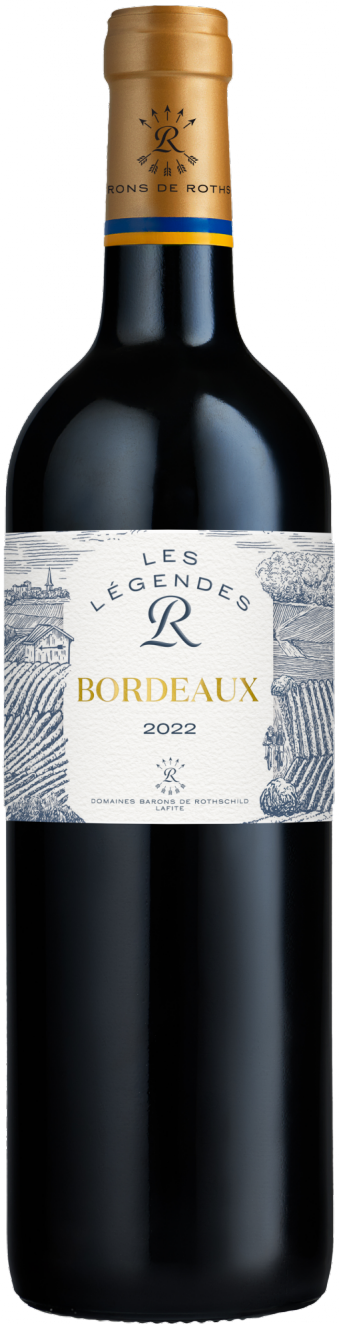
樂爵波爾多紅葡萄酒 2022

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 : 波尔多AOC, 波尔多, 法国
传奇波尔多红葡萄酒源自两海间地区。

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赤霞珠品种的砾质圆丘。

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。8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，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 ° C，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。
在果香和木香之间，这款葡萄酒展现出一种精致的平衡感。

品酒笔记

石榴红色酒裙，美丽而浓郁。
具有浓郁芳香的香气，以烘烤香调（咖啡、烤面包）为主。醒酒之后，逐渐散发辛香的味道（黑胡椒）。
口感饱满柔滑、结构良好，具有成熟融合的单宁。
余韵清新缭绕，散发出黑色水果（黑莓）和香料的香气。

技术信息

葡萄品种 : 梅洛 50%, 赤霞珠 50%
酒精度 : 13,5 % vol.
ph值 : 3,45
总酸度 : 3,08 g/l