



传奇源自拉菲罗斯柴尔德 圣爱斯泰夫红葡萄酒 2020

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 Saint-Estephe, 波尔多, 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了含牡蛎化石的石灰岩或泥灰岩上，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，一阵炎热的天气阻碍了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。2020年的采收早得可被载入史册。白葡萄的采收始于8月24日。这一年的艰难条件让我们的技术人员喝了颇多苦水，但他们的专业性和耐心最终为我们带来一款芳香又清爽的葡萄酒。

■ 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地酒精发酵，温度为28 °C，每日淋皮。总浸渍时间为三周。然后将葡萄酒导入橡木桶中陈酿12个月。

■ 品酒笔记

香气迷人、繁复，释放出浓郁的可可、香草和黑莓的芳香。转杯后，还弥漫出焦香（烟熏感）。

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：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