



R
S A G A

传说源自拉菲罗斯柴尔德波尔多白葡萄酒 2022

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：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

传说波尔多白葡萄酒产自两海间地区。我们的酒农选择朝东的石灰岩坡地种植葡萄。在这里，葡萄会缓慢成熟，而且还会保持自身美味的清爽感。

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、朝向和土壤类型（砂土、粘土、砾质土和石灰岩）极为多样，非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自长相思和赛美蓉

■ 年份总结

在波尔多酒农的印象中，2021是近三十年来最难掌控的年份之一。在整个植物生长周期里，我们要不断投入耐心和精力。春季的猛烈霜冻导致这年的产量极低（如1991年和2017年）。清凉、潮湿的夏季促使包括霜霉病在内的疾病的爆发，压力前所未有的。好天气于8月回归，促进葡萄的成熟，但9月的雨水给灰霉病的发展提供了温床。采收始于9月6日，从长相思开始，比往年晚了将近10日。2021标志着“老式”年份的回归，酒精含量适中，酒精度和酸度之间的平衡与近几个阳光四射的年份（2018年和2020年）十分不同。2021年份的波尔多白葡萄酒清爽、芬芳、和谐。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：压榨葡萄后，在不锈钢发酵罐中低温发酵葡萄汁（16 °C），以充分释放长相思的芳香特征（柑橘和热带果香）。不进行苹果酸-乳酸发酵，以保持葡萄酒的清爽感和酸度。

■ 品酒笔记

美丽的浅稻草色。香气极具表现力，以葡萄柚和热带果香为主。口感芳香，余韵十分活泼。



技术信息

葡萄：长相思 90%，赛美蓉 10%

产量：45 hL/ha

酒精度：12 % vol.

ph值：3.09

总酸度：3.57 g/l