

# 传奇源自拉菲罗斯柴尔德波亚克红葡萄酒 2021

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: 波亚克AOC, 波尔多, 法国 波亚克产区位于波尔多以北40公里处, 吉伦特河口的左岸。

风土: 波亚克集出色的天气和地质条件于一身,出品的葡萄酒卓尔不群。在1855年列级表上的五大一级名庄之中,有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征,为赤霞珠提供了最为理想的成熟条件,酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

## ■ 年份总结

作为过去三十年来最难掌握的年份之一,2021年将永远留在葡萄种植者的记忆中:需要大量的耐心和投资,直到晚熟收获完成。历史性的春季霜冻袭击了整个法国葡萄园,导致波尔多葡萄酒产量创历史新低,与1991年和2017年一样(平均-25%)。凉爽潮湿的夏季利于病害的滋生,尤其是霉菌,其危害程度空前严重。赤霞珠是波尔多该年份的葡萄品种,因为九月下半月和十月初的好天气非常有利于其成熟。2021年标志着"老式"年份的回归,酒精度适中,与之前的多光照年份(2018年和2020年)相比,平衡度(酒精度/酸度)有很大的不同。

#### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得:除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30°C,浸渍期长达三周,期间进行淋皮,确保以轻柔的方式提取出单宁。

苹果酸-乳酸发酵后,60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

#### ■ 品酒笔记

美丽的紫色,浓郁醇厚。

香气优雅浓郁、芬芳四溢,融合了黑樱桃和黑醋栗的香气,以及低调的木香。入口时饱满丰腴,单宁结构强劲,余韵悠长、清新芳香(红色水果香)。最佳饮用期为3至5年。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠60%,梅洛40%

酒精度: 12,5 % vol. ph值: 3,66

总酸度: 3,50 g/l