



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

称谓：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