

# 梅多克 2015

拉菲罗斯柴尔德集团的历史可以追溯回1868年收购拉菲罗斯柴尔德古堡。酿酒工艺传承五代人,追求卓越一直是他们工作的核心理念。 今天,集团旗下位于全球各地的优秀葡园运用相同的酿制工艺,旨在将拉菲精神中细腻和优雅这两个特点完美地呈现出来。 珍藏系列是由酿酒师迪亚娜弗拉芒酿制,她为这些葡萄酒赋予了不亚于顶级名酒的关怀与热情。珍藏系列佳酿体现出波尔多葡萄酒的经典特色,以及可以即刻品享的魅力。



### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Medoc, 波尔多, 法国

#### ■ 年份总结

2015年份的特点是发芽较晚,花季同步、快速,花期时的天气极为有利(降雨极少、温度稍稍高于往年)。七月温度很高(6月30日至7月6日间近乎为酷暑),还具备一定的干燥度(20毫米的降水,同2010年)。不过,与近十五年相比,八月的雨水极为充沛(平均90毫米),转色期(七月末/八月初)快速、均匀。波尔多地区的2015可谓一个杰出大年,不过,因八九两月间的降水以极不规律的方式驾临,葡萄园出现一些生长状况不同步的情况。

## ■ 酿造工艺

传统工艺,用不锈钢酒槽

## ■ 品酒笔记

酒裙:深邃的紫色。

香气:丰富、繁郁,黑果、甜香料(香草、肉桂)和焦香的芬芳从酒中跃出。 口感:饱满、丝滑,结构圆润,充满果肉质感。余韵悠长,弥漫着香料味。

技术信息

葡萄:赤霞珠 60%,梅洛 40%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.57 总酸度: 3.20 g/l