

传说源自拉菲罗斯柴尔德梅多克红葡萄酒 2020

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

葡萄园: AOC Medoc, 波尔多, 法国

狭长的梅多克半岛被吉伦特河口和大西洋夹在中间。独一无二的地理位置让生长在 这片地区的赤霞珠得以缓慢成熟,赋予梅多克葡萄酒一种非凡的风味。

风土:梅多克得享一种独特的风土条件。得天独厚的地理位置,加之富含矿物质的优异冲积底土和朝向绝佳的砾质丘顶,孕育出由赤霞珠品种主导的出色佳酿。

■ 年份总结

2019是一个前后对比鲜明且有着极大差异性的年份,春季天气凉爽,夏季炎热,全年干旱。这一天气状况有效地阻挡了疾病的发展。然而,6月寒凉又多雨,扰乱了花期,导致出现落花和落果的现象。此外,之后到来的缺水压力因地区和风土条件而异,让葡萄的成熟期受阻。因此,果实偏小,单产走低。幸而,于9月22日回归的雨水再度让葡萄踏上成熟之路,促使红葡萄品种达到优秀的成熟度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得:在除梗和破皮后,葡萄被送入酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周,其间进行温和的淋皮工序,以提取出单宁和颜色。目标即为获得一款令人愉悦的梅多克葡萄酒,十分易饮,可在酒龄尚浅时享用。

■ 品酒笔记

浓郁的石榴红色。

香气精致、低调,释放出红色水果(樱桃)的芳香,还有烟草和雪茄盒的香调。葡萄酒在口中完美平衡,结构迷人,单宁圆润又柔和。余韵悠长,香气四溢(甘草)

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 50%,梅洛 50%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.57 总酸度: 3.40 g/l