



传说源自拉菲罗斯柴尔德 圣埃米利永红葡萄酒 2018

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 Saint-Emilion, 波尔多, 法国

圣爱美乐位于多尔多涅河右岸，波尔多以东40公里处。这是波尔多一个极为独特的产区，宛如星河的小型葡萄园勾勒出一幅迷人的镶嵌景观画作。

风土：除了为圣爱美乐的地下河流和通道编织出一张惊人的网络以外，嵌在丘中的出色石灰岩还诞生出全世界已知的最适合孕育梅洛葡萄品种的石灰质土壤。由此酿造而得的葡萄酒丰腴、繁复，给人无限乐趣。

■ 年份总结

2018年份绝对位列波尔多的大年系列，尽管这年的天气尤为难料。我们经历了雨水充沛到罕见的冬季和春季，霜霉病因此以前所未有之势席卷而来，5月和7月的几场毁灭性冰雹事件，让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而，这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件，即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香。产自凉性土壤（粘土和石灰岩）的葡萄酒，比如圣爱美乐，跻身这一年份最为成功的作品行列。

■ 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，葡萄被导入酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30°C，随后紧跟一段长达3周的浸渍期，其间定期淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，一半的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿8到10个月的时间。

■ 品酒笔记

呈红宝石色。

香气浓郁，以红果香为主（黑莓和草莓），点缀着精美的橡木感。这款葡萄酒口感柔和、圆润，与单宁融为一体，最后将位置留给一段清爽又果香的余韵。



技术信息

葡萄：梅洛 90%，品丽珠 10%

产量：40 hL/ha

酒精度：14 % vol.

pH值：3.60

总酸度：3.44 g/l