

Reserve



Spéciale

拉菲罗斯柴尔德珍藏波尔多红 2016

由拉菲罗斯柴尔德集团团队付诸以酿造顶级酒般的精心与热情打造而成，珍藏波尔多佳酿为品酒客提供了一个契机，以了解波尔多的各类风土和不同风格。



■ 葡萄园特征

称谓：波尔多AOC, 波尔多, 法国

拉菲罗斯柴尔德珍藏波尔多红葡萄酒产自两海间地区。

风土：两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间，而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。这一片区域面积广阔，风土和土壤极为多样，不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且最适合赤霞珠品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！对葡萄农而言，这是个颇为复杂的一年：生长季初期雨水非常充沛（前半年的降水量达800毫米），然后是从7月1日持续至9月13日的极度干旱，最后是几场局部雷雨天气还有宜人的秋老虎，最终让葡萄达到一种完美的成熟度。除了遭遇霜冻、冰雹或霉菌爆发的地区之外，这年波尔多的总产量达到自2011年来的最高水准（增长10%），与法国其他产区形成鲜明对比。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

在果香和木香之间，这款葡萄酒展现出一种精致的平衡感。

■ 品酒笔记

颜色：深红紫色。

香气：浓烈、诱人，混合着红果香（覆盆子和黑醋栗），还散发出甘草蜜饯和香料的芬芳。

口感：均衡，单宁丰满又柔滑，余韵清新、迷人。

技术信息

葡萄品种：梅洛 80%，赤霞珠 20%

产量：50 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.30

总酸度：3.20 g/l