



传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏春风红葡萄酒 2020

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

葡萄园：波尔多AOC, 波尔多, 法国

传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏春风红葡萄酒 酿于波尔多两海间产区

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，风土和土壤非常多样，不仅有适合梅洛葡萄品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且适合赤霞珠葡萄品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

2020是一个有着孩子脾气的年份，冬季非常温和，促使芽期提早到来。春季则雨水颇多，非常潮湿，造成某些品种发生落花现象，还带来很大的霜霉病压力。夏季期间，一阵炎热的天气阻碍了葡萄果实的成熟进程，特别是种植在左岸排水性好的砾质土上的葡萄。而右岸，则因存水能力更好的粘土而幸免。2020年的采收早得可被载入史册。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用能够控制温度的不锈钢发酵罐进行发酵。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而能够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

非常美丽的酒裙，泛着暗色光泽。

鼻中以果香为主，释放出黑果（黑莓、黑醋栗）和樱桃的香气。口感稠密、和谐、平衡，余韵非常芳香（甘草和甘草糖）。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 50%，梅洛 50%

产量：35 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.46

总酸度：3.20 g/l