

传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏南丘红葡萄酒 2019

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。



-RÉSERVE-

COTEAUX SUD

■ 葡萄园特征

葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国 传奇波尔多红葡萄酒源自两海间地区。

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卡本妮苏维翁品种的砾质圆斤。

■ 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。6月寒凉又多雨,扰乱了花期,导致出现落花和落果的现象。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,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

酒裙呈浓郁的红宝石色。

香气细腻又优雅,将甜香料(如香草和肉桂)的香气与淡淡的木香混在一起。入口饱满、圆润,点缀着出色的单宁结构,最后由一段悠长又芳香的余韵收尾。2019年份波尔多的一款优秀样酒。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 55%,梅洛 45%

酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.50 总酸度: 3.09 g/l