



## 传奇源自拉菲罗斯柴尔德 波亚克红葡萄酒 2018

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

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国  
波亚克产区位于波尔多以北40公里处，吉伦特河口的左岸。

风土：波亚克集出色的天气和地质条件于一身，出品的葡萄酒卓尔不群。在1855年列级表上的五大一级名庄之中，有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征，为卡本妮苏维翁提供了最为理想的成熟条件，酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

### ■ 年份总结

2018对波尔多而言是一个十分出色的年份，尽管这年的天气尤为反复无常：冬、春两季雨水极多，带来了酒农从未经历过的霉菌压力。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，以及在糖酸之间达到很好的平衡度。

### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30°C，浸渍期长达三周，期间进行淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。

苹果酸-乳酸发酵后，60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒呈深石榴红色。

香气极富表现力，混合着灌木、雪松、地板蜡和烟草的气息。入口柔和、丰腴，单宁如天鹅绒般丝滑。这是一款细腻、优雅的葡萄酒，余韵清新又芬芳。2018年份的一款优秀代表作。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 50%，梅洛 50%  
产量：40 hL/ha  
酒精度：13.5% vol.  
pH值：3.57  
总酸度：3.62 g/l