

传奇源自拉菲罗斯柴尔德波尔多白葡萄酒 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

葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国 传奇波尔多白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、朝向和土壤类型(砂土、粘土、砂砾土和石灰岩)极为多样,非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自白苏维翁和谢蜜雍。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年,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;5到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,以及在糖酸之间达到很好的平衡度。干白葡萄酒极富表现力,芬芳无限,果味十足,在口中饱满又清新。

■ 酿造工艺

经历数日的低温澄清和带细酒渣浸渍,以期释放出白苏维翁的芳香前体分子。之后 ,在不锈钢酒罐中进行酒精发酵,温度被控制在16°C,从而保持香气的清爽度。

■ 品酒笔记

淡淡的酒裙,泛着稻草黄色。

香气浓郁、芬芳,以热带果香(菠萝、百香果)为主,混合着幽幽的矿香。 入口圆润、饱满,余韵活力四射,这是一款和谐又平衡的葡萄酒。

技术信息

葡萄品种:长相思55%,赛美蓉45%

酒精度: 12 % vol. ph值: 3.11 总酸度: 4.2 g/l