波尔多 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，传奇系列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 : AOC Bordeaux, 波尔多, 法国
拉菲罗斯柴尔德传奇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卡本妮苏维翁品种的砾质圆丘。

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。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

葡萄酒呈璀璨的深红色，散发着浓郁的香气，丰富的新鲜果香（红醋栗、覆盆子），由精美的橡木 芬芳烘托出来。这款葡萄酒口感柔和，结构精美，带着一丝橡木香，还有稳固又不失丝滑的单宁。 持久迷人，余韵清新，有水果风味。
最好在酒龄尚短时，即灌瓶后2-3年内享用。

技术信息
葡萄 : 赤霞珠 60%, 梅洛 40%
酒精度 : 12.5 % vol.
ph值 : 3.27
总酸度 : 3.37 g/l