

圣埃米利永 2016

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: AOC Saint-Emilion, 波尔多, 法国 圣埃米利永位于多尔多涅河右岸, 波尔多以东40公里处。

风土: 圣埃米利永因侵蚀而呈现出多种土壤类型,包括含有丰富化石的石灰质基岩、砂砾质坡顶、粘土石灰岩和铺在粘土地上的砂土。因此,这里培育出的葡萄酒风格多样,从细腻、芬芳,到更为柔和、醇厚。

■ 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!温和、多雨的冬季过后,紧随一个极为潮湿又寒凉的春季。不幸中的大幸,这样的天气并未给花期带来损失。夏季干燥、高温,宜人的秋老虎随后前来造访,还带着几场充足的雨水,让葡萄达到了最佳的成熟度。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,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

深浓的紫色。

香气细腻、优雅,烘烤、香草的芳香与桑葚、甘草香混合在一起。 口感醇厚、丰富、油滑,单宁结构滑润,红果和石墨的香气悠悠不绝。

侍酒温度:15到17°C

可即刻享用这款葡萄酒,也可窖藏5至6年.

技术信息

葡萄品种: 梅洛 85%, 品丽珠 15%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.22

总酸度: 3.12 g/l