



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

称谓：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，40%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：梅洛 85%，赤霞珠 15%
产量：45 hL/ha
酒精度：13.5% vol.
pH值：3.22
总酸度：3.12 g/l