



传奇源自拉菲罗斯柴尔德经典玫瑰红葡萄酒 2025

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

传奇源自拉菲罗斯柴尔德经典玫瑰红葡萄酒 酿于波尔多两海间产区

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，风土和土壤非常多样，不仅有适合梅洛葡萄品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且适合赤霞珠葡萄品种的砾质圆丘。

■ 年份总结

2025年是波尔多葡萄酒的杰出年份，气候条件尤为有利。经过一个温和干燥的冬季，气温高于平均水平，随后春季同样干燥温和，使得葡萄藤在没有病害压力的情况下生长良好。5月底的高温加速了葡萄的早熟：开花和结果都在理想的条件下进行。随后的夏季温暖干燥，期间几场及时的降雨避免了任何缺水情况。白葡萄品种的采摘工作于8月11日开始；第一批梅洛葡萄在9月初理想的天气条件下采摘，随后赤霞珠葡萄在9月中旬采摘。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用能够控制温度的不锈钢发酵罐进行发酵。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而能够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

颜色为美丽的深紫色。

香气优雅而复杂，融合了黑莓、黑醋栗的果香，以及淡淡的香草与可可等橡木香调。醒酒之后，逐渐出现黑胡椒的辛香。

口感饱满浓郁、结构良好，具有成熟融合的单宁。这是一款口感均衡和谐的葡萄酒。



技术信息

葡萄品种：梅洛 50%，赤霞珠 50%

酒精度：13 % vol.

ph值：3,48

总酸度：3,25 g/l