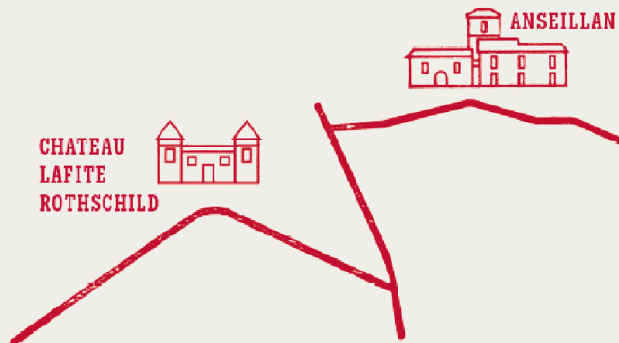


# L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



## 安斯朗红葡萄酒 2018

### ■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区坐落于吉伦特河口的左岸, 距波尔多北部约有40公里。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 在拉菲的东侧, 在古堡和吉伦特河口之间, 栖息着安斯朗村。

构成这片区域的风土多种多样, 团队对这里可谓是思考再三, 研究再三。

因这里面朝北方, 所以土壤更为清凉, 也更为晚熟, 这里与经典的拉菲风土相比, 粘土所占比例更大。这一多样性意义重大, 因为这里可以根据田块的特征种植我们的四大标志性葡萄品种: 赤霞珠、品丽珠、梅洛和小味儿多。这片风土和我们团队所做的工作, 为安斯朗赋予了独特的风格, 成就了一款极具繁复特征的佳酿。

### ■ 年份总结

在庆祝罗斯柴尔德家族收购拉菲古堡一百五十周年的前夕, 变化莫测的天气条件给酒庄团队带来了巨大的难题。从十二月到七月, 丝毫不知停歇的雨水不仅促进了霜霉病的滋生, 也提高了下冰雹的风险。要一直等到七月中旬才真正步入夏季, 气温非常高, 有时甚至出现了极端的气温, 这让葡萄园得以重拾良好的卫生状态, 也将我们引上杰出年份的康庄大道。在安斯朗的葡萄园中, 我们为2018年份做出了特别的努力, 以期完善对葡萄酒批次的甄选工作。我们拼尽全力, 只为能够在最终调配成果中获得更多的精准度和更高的潜力。

### ■ 酿造工艺

安斯朗红葡萄酒是根据波尔多传统酿造工艺制成。在木质、水泥质和不锈钢质酒罐中完成酒精发酵。轻柔的淋皮有助于提取单宁和颜色物质, 且会根据每个酒罐的特征进行恰当的作业。浸渍期约为20天。在完成苹果酸乳酸发酵后, 葡萄酒被灌入酒业公司波亚克制桶厂出产的法国橡木桶, 展开为期约16个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

颜色深邃, 近乎黑色, 十分明亮。

转杯前, 香气已经很是浓郁, 标志着葡萄酒开始释放自我。转杯后, 葡萄酒释放出更为明艳的樱桃香。此外, 我们还能辨识出一些来自于陈酿的烟熏感, 以及占到调配比例13%的小味儿多所带来的香料感。梅洛为葡萄酒赋予诸多的饱满度, 平衡了口感; 赤霞珠则注入了波亚克典型的清爽感和长度, 成就了葡萄酒的稳健结构。一款仍然十分年轻但又已然很是顺口的葡萄酒, 将在2023和2028年达到巅峰。



#### 技术信息

葡萄: 梅洛 48%, 赤霞珠 39%, 小味儿多 13%  
酒精度: 13.5 % vol.  
pH值: 3.63  
总酸度: 3.62 g/l