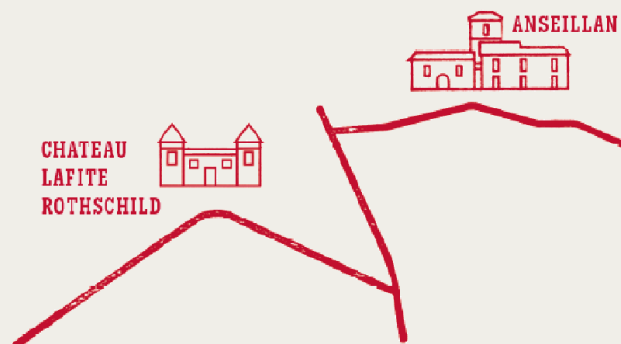


L' ESPRIT ET LA MATIÈRE



安斯朗红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

葡萄园：波亚克AOC, 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标志性葡萄品种：赤霞珠、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

葡萄品种：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