

传奇源自拉菲罗斯柴尔德梅多克红葡萄酒 2018

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 Medoc, 波尔多, 法国梅多克产区位于波尔多以北, 吉伦特河口的左岸。

风土: 梅多克从得天独厚的地理位置及独一无二的风土条件之中受益良多。当地特有的砂砾质圆丘出品拥有强大陈年潜力的优质葡萄酒。而产自粘土和石灰岩土壤的葡萄酒则拥有细腻、优雅的风格,可在酒龄尚短时享用。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年,尽管这年的天气尤为反复无常:冬、春两季雨水极多,带来了酒农从未经历过的霉菌压力;5到7月的几场毁灭性冰雹事件,让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而,这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件,即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香,以及在糖酸之间达到很好的平衡度。干白葡萄酒极富表现力,芬芳无限,果味十足,在口中饱满又清新。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得:在除梗和破皮后,葡萄被送入配有温控设施的不锈钢酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周,其间进行温和的淋皮工序,以提取出单宁和颜色。

■ 品酒笔记

美丽的红宝石色。

香气优雅、繁复,焦香与灌木、香料的香调混合在一起。 葡萄酒在口中清爽十足,单宁明显,点缀着一段带着香料味的余韵。这是一款细腻 、优雅的葡萄酒。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠55%,梅洛45%

产量:30 hL/ha 酒精度:14.5 % vol. ph值:3.65 总酸度:3.31 g/l