

LÉGENDE R

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

称谓：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：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