



波尔多 2019

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 Bordeaux, 波尔多, 法国
乐享得源自拉菲罗斯柴尔德源自两海间地区。

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、朝向和土壤类型（砂土、粘土、砂砾土和石灰岩）极为多样，非常适合出产红、白葡萄酒。干白葡萄酒主要酿自白苏维翁和谢蜜雍。

■ 年份总结

2019是一个在天气方面充满鲜明对比的年份，变天如变脸。春季清爽，6月寒凉、多雨，打扰到了花季，因此出现落花现象，形成无子的果实。夏季温度猛升，在余下的生长季内，天气颇为干燥，从而有效阻拦了疾病的滋生。然而，随着地区和风土条件的变化而程度不等的缺水压力同样给葡萄的成熟带来了一些影响。果实个头偏小，由此导致单产低于往年。白葡萄的采收始于9月初，品质极好：很是芳香，口中展现出坚挺的酸度和清爽感。

■ 酿造工艺

经历数日的低温澄清和带细酒渣浸渍，以期释放出白苏维翁的芳香前体分子。之后，在不锈钢酒罐中进行酒精发酵，温度被控制在16 °C，从而保持香气的清爽度。

■ 品酒笔记

美丽的淡色酒裙点缀着浅稻草黄色的光泽。
香气丰富，释放出多样的细腻芳香，花香和矿香融为一体，还有热带果香（荔枝、酸橙）前来锦上添花。
口中，葡萄酒香味十足，清新爽人，以愉悦的柑橘味收尾，赛美蓉的圆润完美平衡了长相思的活泼。



技术信息

葡萄：长相思 85%，赛美蓉 15%
产量：55 hL/ha
酒精度：12 % vol.
pH值：3.05
总酸度：4.11 g/l