

Légende

波亚克 2016

由拉菲罗斯柴尔德集团团队付诸以酿造顶级酒般的精心与热情打造而成，传奇系列佳酿为品酒客提供了一个契机，以了解波尔多的各类风土和不同风格。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北40公里处，吉伦特河口的左岸。

风土：波亚克集出色的天气和地质条件于一身，出品的葡萄酒卓尔不群。在1855年列级表上的五大一级名庄之中，有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征，为卡本妮苏维

翁提供了最为理想的成熟条件，酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

■ 年份总结

波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！温和、多雨的冬季过后，紧随一个极为潮湿又寒凉的春季。不幸中的大幸，这样的天气并未给花期带来损失。夏季干燥、高温，宜人的秋老虎随后前来造访，还带着几场充足的雨水，让葡萄达到了最佳的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30 °C，浸渍期长达三周，期间进行淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-

乳酸发酵后，60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深紫色，略带黑色。香气细腻、繁复，预示着芬芳会随着陈年而有所进益。与空气接触后，释放出混合着灌木、香料、铅笔芯的精妙香气。口感稳重、饱满、醇厚，香味持久又丰富。一款值得等待数年的佳酿。侍酒温度：16到18 °C 可即刻享用这款葡萄酒，也可窖藏5至7年。

技术信息

葡萄：赤霞珠 75%，梅洛 25%

酒精度：13 % vol.

pH值：3.52

总酸度：3.65 g/l

