



## 波亚克 2016

拉菲罗斯柴尔德集团的历史可以追溯回1868年收购拉菲罗斯柴尔德古堡。酿酒工艺传承五代人，追求卓越一直是他们工作的核心理念。今天，集团旗下位于全球各地的优秀葡园运用相同的酿制工艺，旨在将拉菲精神中细腻和优雅这两个特点完美地呈现出来。珍藏系列是由酿酒师迪亚娜弗拉芒酿制，她为这些葡萄酒赋予了不亚于顶级名酒的关怀与热情。珍藏系列佳酿体现出波尔多葡萄酒的经典特色，以及可以即刻品享的魅力。

### ■ 葡萄园特征

葡萄园：波亚克AOC, 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

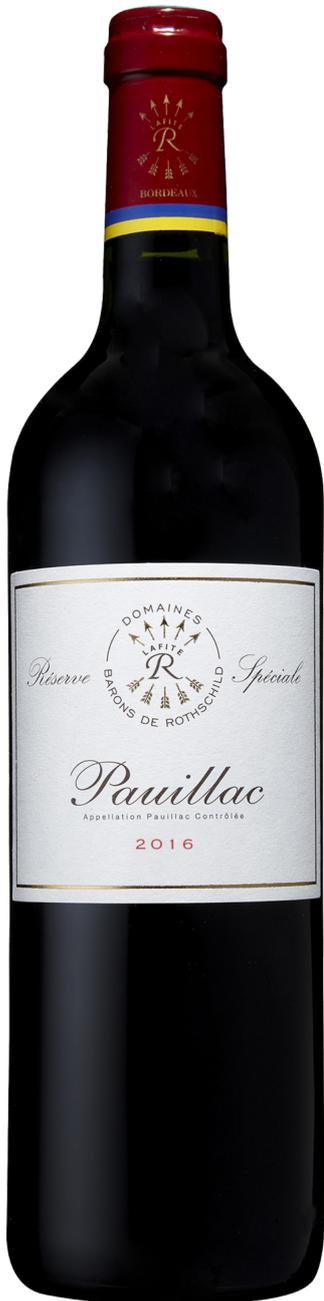
波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！温和、多雨的冬季过后，紧随一个极为潮湿又寒凉的春季。不幸中的大幸，这样的天气并未给花期带来损失。夏季干燥、高温，宜人的秋老虎随后前来造访，还带着几场充足的雨水，让葡萄达到了最佳的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

### ■ 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

葡萄品种：赤霞珠 75%，梅洛 25%

酒精度：13% vol.

ph值：3.52

总酸度：3.65 g/l