



波尔多 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集团的优雅印记。

■ 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，风土和土壤极为多样，不仅有适合梅洛品种的石灰质粘土，还拥有朝向理想且最适合卡本妮苏维翁品种的砾质圆丘。

■ 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月的几次毁灭性冰雹事件，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。葡萄酒由两海间清凉的粘土地孕育而得，颜色非常浓郁，美味可口，酒精度高于2017年份葡萄酒，但成功保留住了清爽的特征。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，使用不锈钢发酵罐，带温度调控。酒精发酵结束后，开启15天的浸渍期，温度被控制在28 °C，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

在果香和木香之间，这款葡萄酒展现出一种精致的平衡感。

■ 品酒笔记

深紫色酒裙，美丽迷人。

香气浓烈，混合着如摩卡和烤面包一类的烘烤香，还带着烟草的香调。

口感饱满、丰富，单宁结构优美，最后以清爽和芳香的气息收尾。



技术信息

葡萄：赤霞珠 60%，梅洛 40%
产量：45 hL/ha
酒精度：13 % vol.
pH值：3.30
总酸度：3.30 g/l