

SAGA

SAGA MEDOC 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，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。传说系列是由酿酒师迪安娜弗拉芒酿制，她为这些葡萄酒赋予了不亚于顶级名酒的关怀与热情。传说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

称谓：AOC Medoc, 波尔多, 法国

■ 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！对葡萄农而言，这是个颇为复杂的一年：生长季初期雨水非常充沛（前半年的降水量达800毫米），然后是从7月1日持续至9月13日的极度干旱，最后是几场局部雷雨天气还有宜人的秋老虎，最终让葡萄达到一种完美的成熟度。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。左岸和卡本妮苏维翁造就了本年份的最佳作品。

采收：2016年9月22日至10月20日

■ 酿造工艺

产量：50百升/公顷

酿制：传统方式，于不锈钢酒罐中进行

酒精发酵：温度28 ° /30 ° C

浸提时长：2到3周

陈酿：约50%的葡萄酒过橡木桶

灌瓶：2017年8月/9月

酒精度：13.5 °

■ 品酒笔记

酒裙：深浓的紫色。

香气：细腻、低调，将地蜡香与甘草、樱桃的香气混合在一起。

口感：优雅与骨架并存，单宁紧致，口中有张力，余韵迷人，释放出甘草味。这款葡萄酒已经展现出迷人的风范，但又不乏陈年的应有元素。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 60%，梅洛 40%

产量：50 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.64

总酸度：3.20 g/l