



波尔多 2018

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国
传说波尔多红葡萄酒源自两海间地区。

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月的几场毁灭性冰雹事件，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。

■ 品酒笔记

酒裙深浓，泛着深紫色光泽。
果香的表现力十足，以非常成熟的红果香为主，比如黑莓或樱桃。口中，入口圆润、柔和，最终由甘美的风味划上句号。



技术信息

葡萄：梅洛 65%，赤霞珠 35%
产量：45 hL/ha
酒精度：13 % vol.
pH值：3.40
总酸度：3.30 g/l