



## 波亚克 2017

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男爵酒业公司的优雅印记。

### ■ 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

2017年份最为标志性的气候事件当属于4月27日和28日姗姗来迟的霜冻。这场天灾严重袭击了波尔多葡萄园，法国和欧洲的众多其他产区亦是未能幸免于难。虽然产量是自1991年来最小的一次，但幸运的是，那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获品质达标的收成。9月明媚的阳光让赤霞珠获得优秀的成熟度，这对左岸产区而言极为有利。2017年份的波亚克将一个海洋型气候清爽年份的细腻与平衡融合在了一起。

### ■ 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

呈美丽的红宝石色，泛着瓦红色光泽。

香气繁复，溢出樱桃和甘草的芳香。口中，葡萄酒表现出一种拥有稳实结构感的力道，还有丝滑的单宁，将我们引入一段充满黑浆果味的悠长余韵之间。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 65%，梅洛 35%  
产量：45 hL/ha  
酒精度：12.5 % vol.  
pH值：3.60  
总酸度：3.60 g/l