PRIVATE RESERVE MEDOC 2015

由拉菲罗斯柴尔德集团团队付诸以酿造顶级酒般的精心与热情打造而成，珍酿波尔多佳酿为品酒客提供了一个契机，以了解波尔多的各类风土和不同风格。

葡萄园特征

称谓 : AOC Medoc, 波尔多, 法国

年份总结

2015年份的特点是发芽较晚，花季同步、快速，花期时的天气极为有利（降雨极少、温度稍稍高于往年）。七月温度很高（6月30日至7月6日间近乎为酷暑），还具备一定的干燥度（20毫米的降水，同2010年）。不过，与近十五年相比，八月的雨水极为充沛（平均90毫米），转色期（七月末/八月初）快速、均匀。波尔多地区的2015可谓一个杰出大年，不过，因八九两月间的降水以极不规律的方式驾临，葡萄园出现一些生长状况不同步的情况。

酿造工艺

传统，不锈钢酒槽

品酒笔记

酒裙：深邃的紫色。
香气：丰富、繁郁，黑果、甜香料（香草、肉桂）和焦香的芬芳从酒中跃出。
口感：饱满、丝滑，结构圆润，充满果肉质感。余韵悠长，弥漫着香料味。

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 : 3.57
总酸度 : 3.20 g/l