传说源自拉菲罗斯柴尔德波亚克红葡萄酒 2021

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

葡萄园 : 波亚克AOC, 波尔多, 法国
波亚克位于波尔多以北 40 公里，吉伦特河口左岸。

风土 : 波亚克拥有得天独厚的气候和地质条件，非常适合酿造卓越的葡萄酒。1855年列级酒庄的五个一级酒庄中，有三个来自这个著名的产区。波亚克坐落在美丽的砾石山顶上，为赤霞珠提供了完美的成熟条件，酿造出口感醇厚、结构良好的葡萄酒。

■ 年份总结

在波尔多酒农的印象中，2021是近三十年来最难掌控的年份之一。在整个植物生长周期里，我们要不断投入耐心和精力。春季的猛烈霜冻导致这年的产量极低（如1991年和2017年）。清凉、潮湿的夏季促使包括霜霉病在内的疾病的爆发，压力前所未有。好天气于8月回归，促进葡萄的成熟，但9月的雨水给灰霉病的发展提供了温床。采收始于9月6日，从长相思开始，比往年晚了将近10日。2021标志着“老式”年份的回归，酒精含量适中，酒精度和酸度之间的平衡与近几个阳光四射的年份（2018年和2020年）十分不同。2021年份的波尔多白葡萄酒清爽、芬芳、和谐。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒采用传统方法酿造。葡萄经过除梗和破皮后，放入恒温不锈钢桶内进行发酵。发酵温度为 30 ° C，随后进行 3周的浸渍，并定期泵压，以确保单宁和色素的充分提取。经过苹果酸乳酸发酵后，60%
的葡萄酒被移至来自拉菲酒庄制桶厂的法国橡木桶中，陈酿 12个月。

■ 品酒笔记

美丽的紫色，浓郁醇厚
香气优雅浓郁、芬芳四溢，融合了黑樱桃和黑醋栗的香气，以及低调的木香。
口感饱满丰腴，单宁结构强劲，余韵悠长、清新芳香，带有红色水果的风味。

技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 60%, 梅洛 40%
酒精度 : 12.5 % vol.
ph值 : 3.66
总酸度 : 3.5 g/l