



传奇源自拉菲罗斯柴尔德珍藏赤霞红葡萄酒 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

葡萄园：AOC Medoc, 波尔多, 法国

梅多克产区位于波尔多以北，吉伦特河口的左岸。

风土：梅多克从得天独厚的地理位置及独特的风土条件之中受益良多。当地特有的砂砾质圆丘能够产出理想的葡萄果实，从而酿造出拥有强大陈年潜力的优质葡萄酒。而产自粘土和石灰岩土壤的葡萄果实所酿造的葡萄酒则拥有细腻、优雅的风格，也可在葡萄酒尚年轻时享用。

■ 年份总结

4月27日至28日，一场晚霜袭击了法国和欧洲的诸多葡萄酒产区，波尔多葡萄园亦是榜上有名。这一气候事件为2017年份带来巨大影响，产量是自1991年以来最低的一次。万幸的是，那些没受霜冻袭击的酒庄仍然喜获了理想的葡萄果实并酿造了优质的葡萄酒。2017这一颇具海洋性特征的凉爽年份，让梅多克孕育出细腻与平衡并存的葡萄酒，果香浓郁、非常圆润。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得：在除梗和破皮后，葡萄被送入配有温控设施的不锈钢酒罐进行发酵。整个浸渍期持续约2到3周，其间进行温和的淋皮工序，以提取出单宁和颜色。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红宝石色。香气浓郁、繁复，展现出多样的迷人芳香，将皮革和成熟果香与微妙的橡木气息融合在一起。口感优雅，非常平衡，单宁丝般顺滑，余韵充满香料特征，颊齿留香。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 55%，梅洛 45%

产量：30 hL/ha

酒精度：13 % vol.

pH值：3.66

总酸度：3.38 g/l