



Les Griffons de Pichon Baron 2021, Pauillac

AOC Pauillac, 波尔多, 法国



演示

男爵古堡狮鹫葡萄酒是酒庄的两款副牌之一，2012年是这款酒的第一个年份，拥有直爽纯粹的个性。

孕育本款葡萄酒的原料主要产自临近吉伦特河口的砾质土壤，这片区域非常适合赤霞珠 (cabernet-sauvignon) 品种的生长。

这款作品劲道又不失清新、饱满又不失率直，活力四射。

可在窖中陈上二十余载，也能即刻享用。

年份

2021年份始于一个极为多雨的冬季，气温非常温和。从2月中旬起，天气变得干燥起来。

3月最后一周近似夏季，加快了葡萄藤抽芽的进程。3月25日和26日，芽眼普遍萌发，比往年早了5、6日。紧接着，在4月上旬，几场严重的霜冻袭击了葡萄园。花季随后在非常有利的天气条件下展开。

6月，不时的雷雨给葡萄园带来霜霉病的压力，需要高度警惕。7月和8月初多雨、凉爽。

葡萄转色期进展缓慢，在8月底结束。

8月中旬至9月中旬，一段持续四周的干旱天气促进了葡萄籽和多酚物质的成熟。这段无雨期也让赤霞珠和品丽珠得到良好的成熟。

收获

这一年份的采收时间为9月底，单产很低。梅洛于9月27日至10月1日收获，小维多采摘于10月2日，9月30日至10月7日完成了赤霞珠的采收。

酿造

在由橡木发酵罐和不锈钢发酵罐构成的酿酒车间中，田块甄选的优势得以充分发挥，旨在为各个田块选用最为恰当的酿造工艺。

我们充分利用今年果实的优秀品质，延长了发酵前冷浸渍的时间。然后，我们使用男爵古堡核心田块里的老藤赤霞珠上(当年)的原生酵母来启动发酵。浸渍温度被控制在24C到29C之间。在发酵期间，萃取成为我们重点关注的对象，而每日的品鉴工作则优化了发酵后浸渍的时长。发酵收尾阶段的掌控对单宁结构的精细度尤为重要。

我们于10月14日至24日期间导出了梅洛，10月26日至11月2日赤霞珠陆续出罐。苹果酸乳酸发酵在大桶中快速进行，得以让葡萄酒以极为规律的步调根据批次被单独导入橡木桶中。入桶工作于11月中旬结束。

培酒

在橡木桶中陈酿18个月，

40 % 为全新橡木桶

60 % 为陈过一款酒的橡木桶

葡萄品种

赤霞珠 45%，梅洛 44%，小味儿多 11%



品鉴

2021年份男爵古堡狮鹫葡萄酒呈浓郁的红宝石色，泛着紫红色调，闪耀着年轻的璀璨光泽。精致花香之后弥漫出赤霞珠的经典香气，还有黑醋栗、甘草及迷人的木香。一切都是那么优雅、细腻。入口饱满又清爽，口感张力十足，被稳健的单宁结构包裹其中。蓝莓、十分成熟的樱桃、雪松和甜香料的的味道与强劲的酒体相得益彰。余韵悠长，浓郁丰盈，点缀着甘草糖的味道。

皮埃尔蒙特古（Pierre Montegut），技术总监，（2023年10月）

装瓶时间

2023年5月25日

