



Chateau Pichon Baron 2021, 2nd Grand Cru Classe en 1855 AOC Pauillac, 波尔多, 法国

演示

男爵古堡 (Chateau Pichon Baron) 于1855年波尔多酒庄评级中被授予二级名庄。这款正牌名酒产自园内历史悠久的绝佳风土，由老藤培育而得。

这款上乘波亚克红葡萄酒释放出黑果和香料的浓郁芬芳，给人带来一种强劲感官体验。男爵古堡 (Chateau Pichon Baron) 气质优雅又充满劲道，余韵盈口，绕梁三日。岁月使其更具风味，可在酒窖内陈放40年以上。

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。梅洛的采收期为9月27日至10月1日，赤霞珠则采摘于9月30日至10月7日。

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，

70 % 为全新橡木桶

30 % 为陈过一款酒的橡木桶

葡萄品种

赤霞珠 88%，梅洛 12%

13 % VOL.

产品规格

ph值: 3.6



品鉴

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。

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

装瓶时间

2023年6月6日

