Les Griffons de Pichon Baron 2022, Pauillac

波亚克AOC, 波尔多, 法国

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。

年份概况

年份特征

- 冬季寒冷、干燥，随后是一个暖春：葡萄树较早抽芽。
- 4月初：遭遇一场猛烈的霜冻，幸而没有造成严重损失。
- 5月：花期和坐果期天公作美，进展顺利。
- 6月：高温让葡萄迅速生长，第一波热浪于6月中旬袭来，随之而来的是一段雨季，对葡萄树的生长大有裨益。
-夏日阳光明媚，气温普遍较高，热浪穿插其间，却没有降雨，我们的葡萄树虽然承受了缺水的压力，但葡萄的品质却也因此提升，单宁和花青素丰富而优质。
- 8月中旬的雨水和凉爽的天气有效地恢复了葡萄叶的光合作用。
- 自8月22日起，为期四周的干燥与炎热促进了葡萄籽和多酚物质的成熟。这段无雨期成功降解了赤霞珠与品丽珠中的生青味。

收获

葡萄采收从9月8日一直持续至10月3日：
- 美乐：9月8日至9月21日，
- 品丽珠：9月21日和9月27日，
- 小维多：9月19日，
- 赤霞珠：9月19日至10月3日。

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Chateau Pichon Baron - Chateau Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。

LV61FC

酿造
酒窖里能够以重力法将葡萄导入发酵罐的新设施备受到我们技术团队的赞赏。新的橡木发酵桶和不锈钢发酵罐，容量更小，让我们得以更精准的选择田块。
我们充分利用果实的优秀品质，延长了发酵前冷浸渍的时间。然后，我们使用这一年份的原生酵母来启动发酵。发酵过程十分迅速。
浸渍温度被控制在25C到27C之间。在发酵期间，萃取程度成为我们关注的核心对象，而每日的品鉴工作则优化了发酵后浸渍的时长。
9月29日至10月11日间，美乐出罐；赤霞珠和品丽珠的出罐工序则是在10月10日至10月24日之间完成。
带酒渣的苹果酸乳酸发酵完成得很迅速，得以让葡萄酒按批次有规律地被分别导入橡木桶中。入桶工作结束于11月4日。

酒款信息

混酿
梅洛 50%, 赤霞珠 46%, 小味儿多 4%

陈酿
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

品鉴
2022年份男爵古堡狮鹫干红葡萄酒呈深邃的黑色，泛着紫色光泽。香气舒展又浓郁，新鲜黑醋栗和黑莓的芳香之间，夹带着与酒融为一体的淡淡木香。入口油滑，口感馥郁，除了黑果和香料的风味之外，还有一种非常迷人的奶油质感。余韵强劲，果香十足，甜美动人。
这款男爵古堡狮鹫是波亚克典型风格在一个魅力年份中的杰出代表。酒中迷人的特征让其很早就能进入适饮期（4-5年），若能陈上十年，还会有更加出色的表现。

皮埃尔蒙特古 - 技术总监 - 2024年7月
装瓶日期：2024年6月4日

分析
14.5 % vol.

CHÂTEAU PICHON BARON
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Chateau Pichon Baron - Chateau Pichon Baron, 33250 Pauillac
Tel. 0556731717 - contact@pichonbaron.com
www.pichonbaron.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。