Chateau Pichon Baron 2022, 2nd Grand Cru Classe en 1855

波亚克AOC, 波尔多, 法国

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，给人带来一种强劲的感官体验。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。

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。

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。

V16FMC

酒款信息

混酿
赤霞珠 81%, 梅洛 19%

陈酿
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

品鉴
2022年份男爵古堡干红葡萄酒色黑如墨，泛着紫色光泽，香气浓郁又细腻，如紫罗兰和玫瑰一般的花香与红果、黑果香交相辉映。石墨香和木香随后而至。入口强劲有力，中段的口感兼具了油滑、柔美与深邃。红果、黑果、橡木带来的香料感及风土赋予的矿物感在口中绽放。余韵浓美圆润，悠远绵长。
在这样一个杰出的年份里，男爵古堡将波亚克名酒经典的力度与优雅的口感完美结合。这款伟大佳酿会随着陈年而愈加精彩，自10岁酒龄起即可开始享用。

皮埃尔蒙特古 - 技术总监 - 2024年7月
装瓶日期：2024年6月13日

分析
14 % 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。