# Les Griffons de Pichon Baron 2023

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

- 秋季干燥温和，随后的冬季寒冷而潮湿；
- 充沛的雨水完美补充了土壤中的水分储备，456毫米的降水量，比2022年同期多出30%；
- 4月初：萌芽，4月5日遭遇一次霜冻但损失甚微；
- 从总体上看，春季干燥且温暖，花期在完美的天气条件下顺利展开；
- 7月初迎来了热带般的气候，月末虽然干热，却没有出现酷暑天气；
- 8月初：多云、凉爽，葡萄果实在及时雨的帮助下保留住了较高酸度；
- 葡萄在高温的环境下稳步成熟，9月20日的降雨让赤霞珠与品丽珠受益良多。

### 收获

葡萄采收从9月12日一直持续到10月4日：
- 美乐：9月12日至9月22日，
- 品丽珠：9月16日和9月21日，
- 小维多：9月19日，
- 赤霞珠：9月23日至10月4日。

### 酿造

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30日至10月12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很快完成，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。
2023年份的葡萄酒拥有纯净、清新又精致的果香。张力与劲道之间的平衡成为这年葡萄酒的典型风格。我们既能在2023年份中感受到2019的果味与细腻，又能体会到2020的力量与悠长。



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。

Z1QZ1C

## 酒款信息

**混酿**
赤霞珠 57%, 梅洛 41%, 小味儿多 2%

**陈酿**
在橡木桶中陈酿15个月,
50 % 为全新橡木桶
50 % 为陈过一款酒的橡木桶

**分析**
13.2 % vol.
ph值: 3.8
总酸度: 3.6 g/l



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。