



CHATEAU ODILON
Baron Benjamin de ROTHSCHILD

遨迪诺古堡上梅多克红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Haut-Médoc, 波尔多, 法国

遨迪诺古堡位于利斯特拉克-梅多克产区，坐落在一片石灰岩高地上，更偏内陆，远离吉伦特河口。酒庄因此得享一种更具保护色彩的地理位置。

风土：酒庄的石灰质粘土地让其拥有出色的抗旱能力。

与大西洋的毗邻为其带来一种清凉，作用在葡萄酒上则表现为绽放的芳香。这一风土条件非常适合种植梅洛品种，虽然从传统上讲，赤霞珠才是这里的品种之王。遨迪诺古堡因此拥有一种新颖又独特的梅多克风格。

■ 年份总结

2020年份始于一个非常温和的冬季，然后很早就抽出了嫩芽。春季潮湿、多雨，坐果因此受到了影响。而夏季正好相反，遭遇了空前的大旱，6月中旬到8月中旬滴雨未将，对一些田块果实的成熟造成了干扰。2020年的采收日期早得可以载入史册，热浪贯穿了整个采收季。

因此，2020年份的梅多克葡萄酒强劲有力、清爽十足、雍容典雅，酒精度适中，单宁稠密，还有着高于前几个年份的酸度。

■ 酿造工艺

采收以手工和机器并行，并且对收获的所有葡萄进行挑选。

为葡萄进行发酵前低温浸渍，然后在配有温控设施的不锈钢发酵罐中酿制，带淋皮。在酒罐中进行微氧处理。发酵持续14天，温度被控制在18 ° C。

■ 品酒笔记

深石榴红色。

成熟的新鲜果香扑鼻而来。略与空气接触后，细木香和精致的香草感为酒香锦上添花。

葡萄酒口感优雅，单宁圆润，酸度怡人。出色的持久度引出一段有着沁人果香的余韵。



技术信息

葡萄：梅洛 85%，赤霞珠 15%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.5

总酸度：3.6 g/l