



2019



## 十字宝嘉龙

圣朱利安产区

2019

### 酒窖主管的品鉴笔记（2020年3月）：

**酒裙：**浓郁又深邃的樱桃红色。

**香气：**迷人又平衡，拥有优美的清爽感，散发出淡淡的花香、黑果果酱香，还有烘烤和香草的幽幽香气。

**口感：**一切都那么圆润，香气种类繁多，混合着红果、黑果、木香和烤面包的风味。单宁润滑、典雅，余韵美味诱人，持久不绝。

### 调配比例：

- 50% 赤霞珠
- 46% 黑美乐
- 4% 小维多

### 理化分析：

酒精度	14,3%
花色苷	1080
pH	378
多酚聚合指数 IPT	88

### 我们的承诺：

2019年份**十字宝嘉龙**在波尔多式橡木桶中陈酿12个月，其中60%使用全新的橡木桶，余下部分使用陈过一支酒（12个月）的橡木桶。木桶所用的橡木为经认证的法国橡木，在户外工作园中天然风干至少三年的时间。

在陈酿的前六个月内，会定期进行添桶的工作。每隔两到三个月，葡萄酒就会以波尔多传统方式，即在蜡烛下完成换桶去渣，因此，整个陈酿期间共会进行四次。

在无菌环境下、在惰性气体的保护下灌瓶。使用49毫米头等天然软木塞封瓶。