



2020



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：深邃的紫色，璀璨明亮。

香气：强劲又繁复，木香多一分则厚重，少一分则寡淡。可可、巧克力、烘烤和玫瑰花香层层不穷。

口感：入口绝妙，在口中的发展亦是出色非凡。这款葡萄酒将精美与力道合二为一，弥漫着如美味早餐般的法式乡村面包的迷人风味。

调配比例：

- 80% 赤霞珠
- 20% 黑美乐

理化分析：

| | |
|------------|-------|
| 酒精度 | 14,2% |
| 花色苷 | 1100 |
| pH | 3,8 |
| 多酚聚合指数 IPT | 84 |

我们的承诺：

宝嘉龙 百分百全新的橡木桶中陈酿**18**个月。木桶所用的橡木全部为经过认证的法国橡木，在户外工作园中经历天然风干。

在陈酿期的前六个月内，会为橡木桶定期进行添桶的工作。随后，每隔三个月，葡萄酒就会以波尔多传统方式，即在蜡烛下完成换桶去渣，在整个陈酿期间共会进行七次。

在橡木桶中用蛋清以传统工艺为葡萄酒下胶。在无菌环境及惰性气体的保护下，为葡萄酒灌瓶。

仅使用长54毫米的顶级质量天然软木塞为葡萄酒封瓶。

在刻有宝嘉龙Ducru-Beaucaillou名字且打出激光标记的酒瓶上，贴着含有全息图的酒标。