



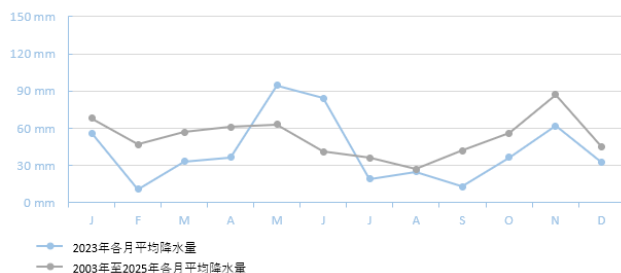
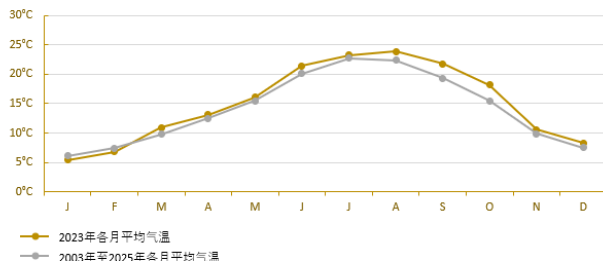
DOMAINE DE BARONARQUES

年份 2023

气候条件

2022到2023年的冬季温和又少雨（2月尤为明显），葡萄树因此提早苏醒，霞多丽于3月20日开始萌芽，与2022年的时间相当。4月初的一股寒潮推迟了红葡萄萌芽的时间（4月5日至4月13日），期间虽然遭遇了数次霜冻，却并未给葡萄园带来实质影响。

花期从5月的最后一周（霞多丽）一直持续至6月上旬（赤霞珠），这段时间大家好似身处热带。这两个月的降水量累计达180毫米，还伴有高温（尤以6月为甚）。这样的天气条件为霜霉病的滋生提供了温床，我们因此损失了一部分收成，在各葡萄品种中，梅洛受影响最重。所幸随后吹来的西北风有效阻止了霜霉病的蔓延，帮助葡萄维持良好的健康状态直至采收。7月和8月初颇为凉爽。转色期来得相对较晚，而且持续时间颇长。随后，8月17日至8月24日间，热浪强势到来，阴凉处的气温连续4天超过了43摄氏度。土壤中的储水量充足，为葡萄的水分供给提供了保障，避免其遭受过重的缺水压力，进而防止在此阶段出现成熟停滞的情况。9月的气温持续走高，还伴有降水不足的现象，葡萄的个头因此偏小，稍稍影响到了红葡萄品种的产量。白葡萄的采收始于8月28日，于9月8日结束。几天后，9月12日，红葡萄的采摘拉开了序幕，后于10月4日采下最后一批。整个采收期天公作美，条件十分理想。



葡萄园

在产面积 40公顷
葡萄树均龄 17岁
土壤类型 石灰质粘土

陈酿

新桶 25%
陈酿时间 8个月

生长周期

芽期
3月20日至3月30日

花期
5月23日至6月2日

转色期
7月20日至8月7日

采摘日期

8月28日至9月8日

调配比例

霞多丽 97%
白诗南 3%

技术信息

酒精度 13.10%
pH 3.29
苹果酸乳酸发酵比例 2%

品酒笔记

2023年份亚库男爵酒庄干白葡萄酒呈淡黄色，泛着绿色光泽。香气繁复又优雅，白色果肉水果与柑橘蜜饯、白花的芬芳层层绽放。淡淡的黄油与香草感让香气的丰富度更上一层楼，此外，还有蜂蜜与烤杏仁的气息前来相伴。葡萄酒活泼的酸度勾勒出十足的张力，丝滑又饱满的质地由低调的木香结构支撑起来，精准地平衡了果香的表达。酒中的清爽感持久不绝，化身为柑橘皮、榛子和细腻的矿物香，还有一丝咸感。