

2021, ROCK and ROLL

虽然葡萄树在这年之初再次预告了一个早熟的年份，但天气条件大幅推迟了植物的生长周期。

经历三个天气条件优异又阳光灿烂的年份后，2021年份的气候状况无疑是下了一份高难度的挑战书！花期时的雨水大幅降低了潜在的收成，葡萄的成熟进程因清凉的气温有所放缓，前进得似乎十分艰难.....

九月底回归的晴朗天气，加上走低的单产，最终让葡萄果实获得了完美的成熟度和浓郁度。

葡萄采收全部手工完成，于9月28日始于美乐，然后是品丽珠、小维多，最后由赤霞珠收尾。采收结束于10月9日。

所有酒罐的葡萄酒均经历了一场时长约20日的传统酿造期，酒精发酵十分迅速。自10月19日起，葡萄酒开始从罐中流出。苹果酸乳酸发酵结束后，一月份时，葡萄酒被导入橡木桶中开始一段为期16个月的陈酿。

“深石榴红色酒裙，光泽璀璨。入口展现出风土的特征，葡萄酒在口中释放出樱桃和黑果的香气。酒液铺满口腔，单宁明显，而且很是柔和，余韵中流露出这一年份特有的清爽感。2021年份的宝榆庄非常美味，与近几个年份一脉相承，赤霞珠、品丽珠和美乐之间的组合和谐、平衡。”

尼古拉·拉本恩，技术总监，2022年5月

产区	陈酿
圣爱斯泰夫	在法国橡木桶中陈酿16个月 (45%新桶)
面积	调配比例
40公顷	40 % 赤霞珠
土壤	49 % 美乐
加龙河砾质土 和砂质粘土	6 % 品丽珠
	5 % 小维多
采收	理化分析
手工采收， 在葡萄园和挑拣台上进行分拣	酸度：3.75 g/L H ₂ SO ₄
	酒精度：13.13 % vol.
	pH：3,68
平均单产 (产区)	IPT：80
40 百升/公顷	

