

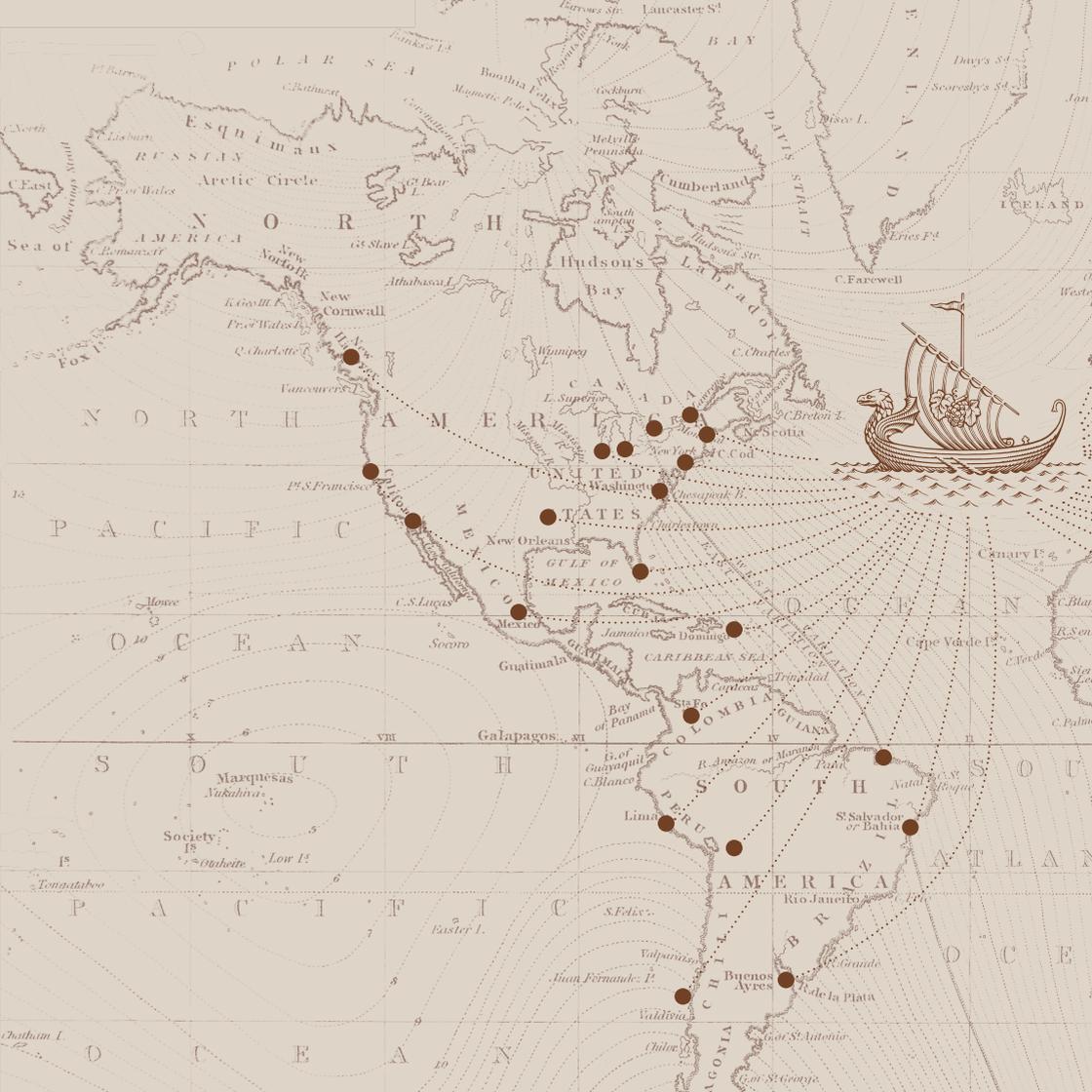


CHÂTEAU

BEYCHEVELLE

SAINT ~ JULIEN

2019年份期酒



天气条件

生长阶段	葡萄品种	
	美乐	赤霞珠
发芽	3月25日	3月30日
开花	6月5日	5月30日
第一批葡萄的转色期	7月26日	8月1日
采收	9月23日-10月1日	10月2日至10月11日



无常的春季

2019年的冬季尤为温和，阳光灿烂，然而，之后的春季却甚是变化无常，导致生长阶段不停地在放缓和加速之间徘徊。

生长季伊始得偏早，这对葡萄树的生长极为有利。然而，生长于4月放缓，之后又受高温的影响，于6月中旬再度放缓。

破纪录的夏季高温

夏季尤为干燥，阳光充沛，这为葡萄同步转色及获得优秀的浓郁度而提供了最佳的天气条件。2019拥有一个自1900年来热度排名第三的夏季，因破纪录的高温 and 多个热浪而被载入史册。

9月的雨水和清凉的夜晚因能够延长葡萄成熟的周期，并使葡萄果实中的清爽度得以恢复，而成为人们的心中所盼。

2019年的特点是气温整体走高，证实了气候变暖趋势在波尔多真实存在。降水量很大，但并没有造成2018年曾遭遇的健康危机。相反，这年的雨水成为一种缓冲，也带有及时雨的特征，成功降低了一个炎热夏季（尽管干旱情况相对适度）过后可能遭遇的过熟现象，让9月初中断的成熟进程再度起航，还喜获近15年来最大的一次丰收。

按葡萄树的节拍完成采收

2019年的采收上演了一场与雨水捉迷藏的游戏，但整个过程的天气条件非常令人满意。这年的采收期始于9月23日，结束于10月11日，历时16天，根据每个葡萄品种和每个田块的成熟节奏而展开。

如此收获而来的葡萄尤为健康，浓度很高，拥有很强的清爽度。

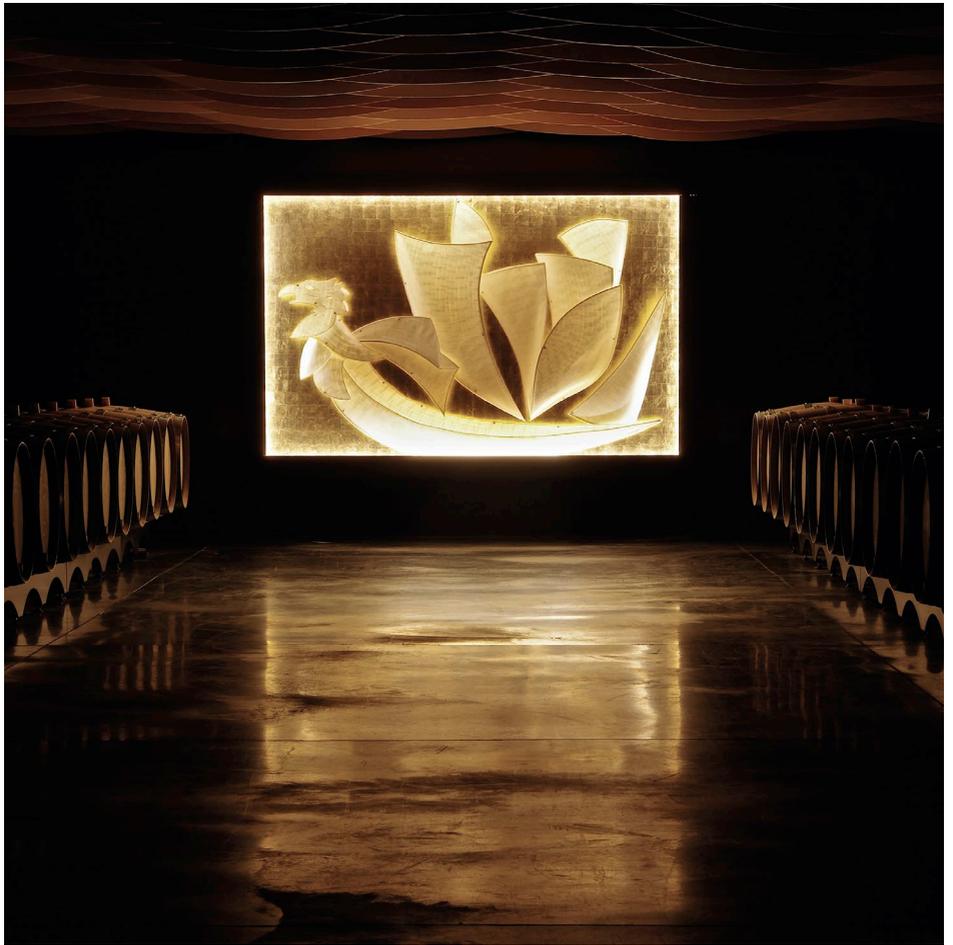
龙船酒庄		龙船将军	
酒精度	13,7	酒精度	13.3
总酸	3.4	总酸	3.2
pH	3.77	pH	3.84
花色苷 mg/l	900	花色苷 mg/l	870
单宁 g/l	3,92	单宁 g/l	3,73
IPT	72	IPT	69

龙船酒庄		龙船将军	
赤霞珠	49%	赤霞珠	32%
美乐	46%	美乐	68%
品丽珠	3%	品丽珠	0%
小维多	2%	小维多	0%
% 新橡木桶	60%	% 新橡木桶	35%
单产	5000升/公顷		

初始印象

2019年份的葡萄酒颜色非常优美，果香纯净、清爽，酒精度与上一年份相比更偏温和，单宁结构饱含细腻感和深邃度。这年的产量让我们能够进行一场极为严格的甄选工作（近55%），从而孕育出一款与此前年份一脉相承的正牌佳酿。

这是Philippe Blanc在龙船酒庄酿造的第25个年份，他对2019年份信心十足，断言这个新年份会将波尔多和龙船酒庄葡萄酒的优秀品质推向一个新高度。



多年来，
龙船酒庄一直致力于以环保的方式进行作业。

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

33250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE FRANCE

www.beychevelle.com