



## 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2017

### ■ 葡萄园特征

葡萄园 : 波亚克AOC, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处, 坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多, 将出色的天气、地质条件融于一身, 最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土 : 拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端, 毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷, 朝向好, 日照充足, 底土为第三纪石灰岩, 覆盖一层厚厚的细砾石, 混有风成砂, 提供了极为优越的排水条件。

### ■ 年份总结

冬天颇为温和; 春季期间, 4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心, 波尔多葡萄园因此遭到重创。在这场灾害中, 拉菲最终幸免于难, 得以全身而退。

随后的天气条件极为出色, 温度高于往年同期, 降水不仅均匀, 而且时间也拿捏得恰到好处。花期提前到来, 以至于6月中旬, 古堡的坐果期比往年早了将近15日。6月末的一场降水过后, 整个夏季的气温都略低于正常水平。这让葡萄园的成熟季迈开缓慢且沉稳的步伐向前走去, 从转色中期一直持续到9月中旬开始采摘葡萄。最后, 9月10日至20日间降下的雨水惊扰了宁静的天气状况, 但并未给葡萄带来实际性的伤害。

这年的葡萄酒则揭示出自身的优秀潜力以及颇为经典的风格特征。

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德珍宝是根据波尔多传统酿造工艺酿制而得。酒精发酵在木质罐、水泥罐和不锈钢罐中进行。轻柔的淋皮工序有助于提取出单宁和颜色, 操作方式根据每个酒罐的特点而有所变化。浸渍期总长约为20日左右。

苹果酸乳酸发酵结束后, 葡萄酒被导入位于波亚克的集团制桶厂自产的法国橡木桶中, 陈酿约16个月的时间。

### ■ 品酒笔记

优美的深红色酒裙, 香气诱人, 释放出混合着甘草、红果和烟草的多重芬芳。入口让人倍感舒适, 之后, 葡萄酒在口中展现出饱满又丰腴的品质, 但无一丝侵略感, 这在酒龄如此年轻时甚是少见, 令人颇为惊讶。整个品鉴过程中, 葡萄酒一直保持着优秀的平衡度, 余韵悠长, 和谐不绝。



### 技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 65%, 梅洛 30%, 品丽珠 5%

产量 : 41 hL/ha

酒精度 : 13.5 % vol.

pH值 : 3.54 g/l

总酸度 : 3.51 g/l