



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2017

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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：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