



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2018

■ 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坐落于波亚克产区的北端，毗邻圣爱斯泰夫。位于城堡西面，面积达50公顷的卡许阿德台地上擎托着拉菲古堡最棒的风土。这片台地占据波亚克产区的制高点，排水性好，朝向上佳。含粘土的砂砾土壤拥有出色的水分调节能力，为赤霞珠的成熟提供了最佳条件。

种植在圣爱斯泰夫这一邻居产区内地约4.5公顷的葡萄园拥有整个酒庄最为高龄的葡萄树，一年随着一年，为正牌佳酿培育出品质优异的葡萄。

■ 年份总结

在罗斯柴尔德家族入主拉菲古堡150周年庆前夕，花样百出的天气条件让酒庄团队迎来重大挑战。

从12月到7月，无休无止的雨水成为霉菌的温床，而且还提升了遭遇冰雹的风险。一直要等到7月中旬才真正步入夏季，有时颇为极端的高温天气让葡萄园的卫生状况回归正常，并将我们引向一个大年。

与困难十足的生长季初期相比，最后几周过得是欣喜异常，因为我们见证了2018，一个出色年份的孕育与成形。采收期间，“成熟度”即为唯一标准。而葡萄在采摘时的完美健康状况让我们得以对赤霞珠和梅洛的质量制定严格要求，事实证明，我们收获的这两类葡萄品种均拥有优异的品质。

■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲风土的魔力，葡萄酒以极度精准的方式加以酿造。采收的葡萄会根据各个田块的特点和葡萄的成熟度被导入木质、不锈钢或水泥的发酵罐中。酒精发酵期间对温度做出把控，定期淋皮，以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料，而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒，为其确定最佳的出罐时间。浸渍时长为22天左右。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂，这点也成为塑造其独特风格的一大元素。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒，仅有最优秀的那些才会被选中，成为最终成品的一部分。随后，葡萄酒在全新的橡木桶中陈酿15个月的时间。

■ 品酒笔记

深色的酒裙泛着紫色光泽，熠熠生辉。

香气仍旧非常内敛，但已能窥视酒之深邃。随后，黑果、红果和拉菲佳酿中特有的雪松香气显现出来。

归功于出色的调配比例，入口的感觉令人铭记于心，并凭借一种悠长又清爽的余韵让酒尽情地释放出其自身的和谐与劲道。

在这样一个与众不同的年份里，拉菲不仅保持住了平衡与优雅，还将其潜力展现得淋漓尽致。





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2018



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 91%，梅洛 8,50%，小味儿多 0,50%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.75

总酸度：3.7 g/l