



拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2019

■ 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：拉菲罗斯柴尔德酒庄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

这一年份以一个温和、干燥的冬季为起点，伊始得一切顺遂。这样晴朗的日子一直持续到初春，葡萄树因此提早发芽。

四、五两月的天气比往常更为寒凉，而且特别干燥，放缓了葡萄树的生长进程，发育提早的特征很快就消失殆尽。5月28日，第一批葡萄花在波亚克的葡萄园中绽放。这一对葡萄生长周期极为关键的步骤表现得有些喜怒无常，于花期后半段降临的雨水造成了一些落花和落果的现象。

六月，在度过多雨又清凉的最初几日后，发生了翻天覆地的变化，一段自2003年后就再也没有遇到过的热浪于夏初光临此地。幸亏，这场热浪只是短暂光临，而且，摆脱了生长延迟的葡萄树在面对如此酷热时，好似比前几年准备得更加充足。

7月26日，天降甘霖：在波亚克降下的45毫米雨水，恰到好处地触发了转色期。

之后，八月的气温乖巧又温顺，没有遭遇酷热，但几次零星的阵雨让我们一时担忧起霜霉病的到来。不过，从八月底一直持续至九月中旬的更为干燥的天气条件让我们最终以一种祥和的心态展开采摘工作。

■ 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

酒裙美丽，颜色深邃。香气带着这一年份的典型特征，成熟又不失清爽，溢出满满的黑醋栗和黑果香。葡萄酒入口直率，随后，逐渐在口中攻城掠地，充分表现自身的饱满度。单宁细腻又精准。高比例的赤霞珠（68%）和品丽珠（5%）让整个余韵充满了张力。这是一款丰满馥郁的拉菲罗斯柴尔德珍宝，陈年潜力极好，无疑会在未来的6到8年里绽放出异彩。



技术信息

葡萄：赤霞珠 68%，梅洛 27%，品丽珠 5%

产量：38 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.79

总酸度：3.40 g/l