



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 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罗斯柴尔德酒庄最棒的风土。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区内占地约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

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

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄风土的魔力，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

葡萄酒颜色深邃又浓郁。

香气清爽至极，将深度和繁复感融为一体。一款前途无量的出色拉菲在年轻时该有的芳香特征都有了。入口精致，徐徐渐进。很快，葡萄酒就在口中铺开，占据了口中的全部空间，却丝毫没有被侵犯的感觉。2019是能够充分体现拉菲风土的年份之一，这片风土有能力孕育出丰盈、丝滑且余韵平衡的佳酿。这款2019的和谐度惊人，而且已经有了一种适饮感。除此以外，这款葡萄酒也包含了能够实现长期陈年的全部元素。无疑，这款酒在10-15年后仍会魅力四射，也会如所有优秀年份一样，在2050甚至更久之后，大家仍能在酒中体会到快乐。





## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2019



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 94%, 梅洛 5%, 小味儿多 1%  
产量: 38 hL/ha  
酒精度: 13% vol.  
pH值: 3.92  
总酸度: 3.30 g/l