

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2020

■ 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

这个年份的葡萄成熟得如此之早,我们全年都在为8月底的采收做准备!我们密切关注气象信息,观察一排排的葡萄树,严防霜霉病。这忙碌的一年堪称运动之年,而采收则是压轴赛事。8月15日的暴风雨,降水量高达100毫米,恰似天神的收官之舞,我们为之侧目,忧心忡忡,未曾想在到达终点的那一刻我们竟会感恩于它。8月末,我们对成熟度和潜在酒精度的监控结果好似无甚特别之处。不过,当我们品尝葡萄浆果时,香气却极富表现力,几乎与监测形成反差。8月中旬的雨水给之后的日子带来积极影响,重新启动了成熟进程!采收成果特别完美,发酵异常顺利。果汁好似一个正在成形的年轻精灵,克制内敛,优雅十足,有秩有序。

■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄的魔力,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

色泽深黑漂亮。

香气非常丰富,展现出优异的成熟度。以黑色水果(桑椹和黑樱桃)的香气为主,点缀着精致的香料感。微妙的可可和烟草气息让这一切得到了升华。入口饱满、稠密、柔美,丰腴且强壮的单宁伴之左右,为其赋予一种高度繁复的结构,特别悠长,极其美味。无比平衡的整体,细致入微的表达,完美地体现了年份之卓越。



葡萄品种:赤霞珠92%,梅洛7%,小味儿多1%

酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3.94 总酸度: 3.35 g/l

