



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。

技术信息

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