



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1989

■ 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：拉菲罗斯柴尔德古堡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

一个干燥又温和的冬天过后，3月29日迎来了芽期，与往年日期相符。春季天气晴朗，因此加速了葡萄树的生长，花期提早到来，始于5月28日。夏季高温，还有几个干燥时段，被雷阵雨间隔开来。

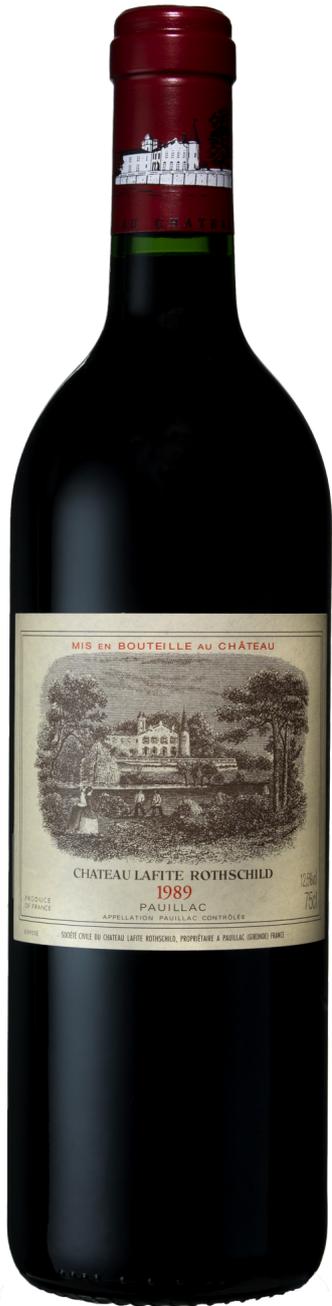
这年的采收伊始得极早。有些田块甚至始于8月31日，比往年提前了近三周。确实，这年是自1893年来收成最早的一次。葡萄的健康度令人非常满意。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放，团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐，还是水泥罐中发酵，是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。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。浸渍时间的长短视酒罐而异，但一般而言为20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。3月，葡萄酒在逐渐稳定后，开始展现出自身的全部潜力，正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。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。

■ 品酒笔记

颜色迷人，还有一丝果香，鼻中满是皮革和蜡的香气，随后显现出一些红果的芳香。结构非常稳实，单宁强势、紧致。



技术信息

葡萄：赤霞珠 67%，梅洛 33%

产量：56 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.53 g/l