



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2009

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

■ 年份总结

该年葡萄生长周期的最初阶段在管理上较有难度，原因是春季较热，而且尤为湿润。因此，为了保护葡萄树需保持高度警惕。

晴朗且稳定的天气于六月回归，而且维持了整个夏天。干旱也随之降临，但七、八、九月期间下了几场喜人的小雨。明媚的阳光、高温却不灼热的白天，以及较为凉爽的夜晚使成熟变得缓慢，将收获季推到了九月底。

天气条件非常有利，而且以在阳光下的采收圆满结束，最终成就了一个卓越非凡的年份。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：18到20个月，全部为新桶

■ 品酒笔记

有着浓郁黑色水果和甘草香气。口感饱满、圆润，已经非常有表现力，然后又紧缩起来，展示出了酒的强劲感和酸度。其年轻的特点并不能掩饰其活力，而且优雅和复杂感也已经展现了出来！



技术信息

葡萄：赤霞珠 82%，梅洛 17%，小味儿多 1%

产量：47 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

总酸度：3.38 g/l