

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2009



葡萄园: 波亚克AOC, 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

有着浓郁的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

葡萄品种: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

