



## 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2012

### ■ 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内一块占地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

波尔多地区2012年的天气很是微妙。

既一个相对温和的冬季后，雨水和潮湿主导了整个春季，尤其是在4月，我们经历了一场冰雹的袭击（4月24日）。

这种天气条件为授粉造成了难度，令我们对产量的下降担忧不已。葡萄农的作业比以往任何时候都来得重要。

6、7月间，高温和潮湿相互交替。自8月起，天气变得相对稳定，让健康的葡萄获得了完美的成熟度。

然而，葡萄成熟度的不一致性让我们团队自9月底就开展了大量的筛选工作。

### ■ 酿造工艺

淋汁和浸提时间根据各个酒槽的情况而有所调整，主要视所产地块和单宁的成熟度而定。

在拉菲罗斯柴尔德集团制桶厂内生产的橡木桶中陈酿18个月（10%为新桶）

### ■ 品酒笔记

花香感极强的醉人香气以其馥郁性而与众不同。从入口的一刻起就已展现出美好的平衡感，之后味道尽情释放，最后收尾于迷人的结构感，长度不错，但还有点木香，酸爽。

#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 56%，梅洛 38%，品丽珠 3,50%，小味儿多 2,50%

产量：40 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.39 g/l

