

拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2012

■ 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

葡萄品种: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

