



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

