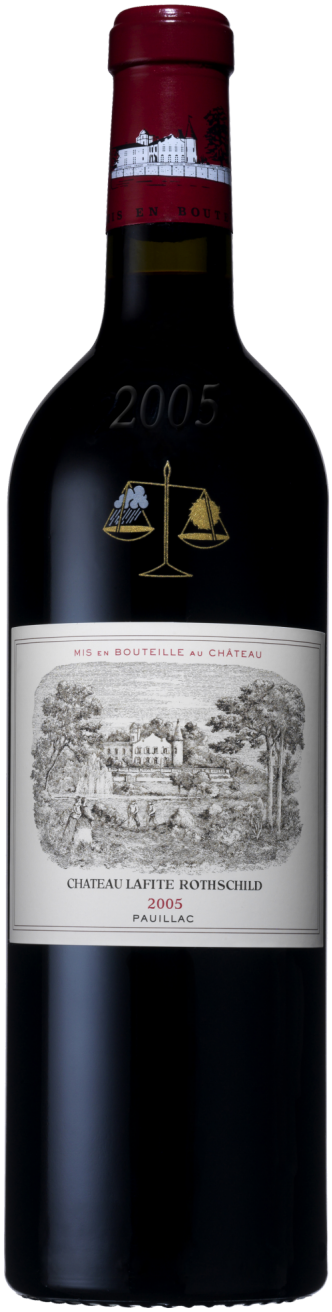
拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2005



葡萄园特征

葡萄园: 波亚克AOC, 波尔多, 法国
产区：波亚克
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: 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

年份总结
波尔多的2016以统一的天气状况著称，对整个产区来说，这都是一个优质的年份。
芽期与往年接近，春季雨水颇多，较为清凉。虽然6月的天气尤为阴沉、寒凉，但葡萄花仍是在不错的条件中绽放。
夏季高温，极为干燥，9月初甚至可以说是过为干燥，葡萄的成熟进展有时会因缺水压力过大而受到阻碍。
在这些背景下，拉菲的优秀风土表现得非常完美，悠然自得地等到9月13日的及时雨。随后，葡萄在最佳的条件下继续步上成熟之路，一直攀至罕见的优秀水准。

酿造工艺

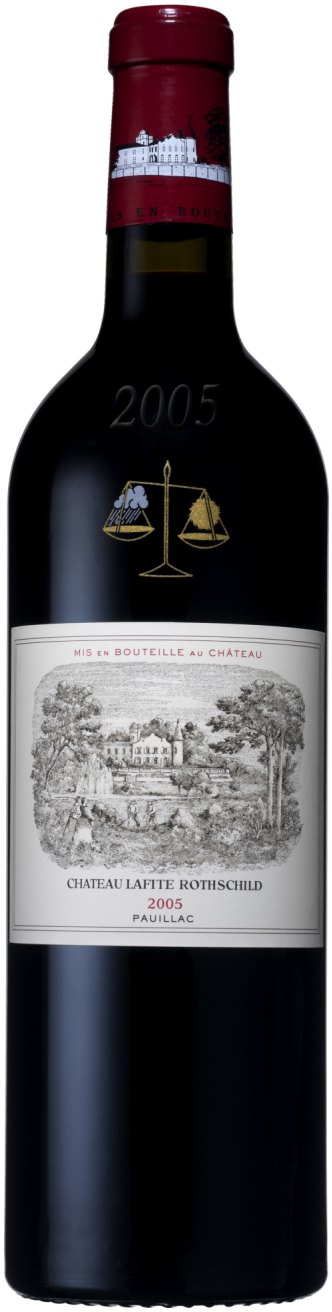
为了让拉菲的神奇风土充分得到释放，团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐，还是水泥罐中发酵，是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控，定期淋皮，以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料，而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒，为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异，但一般而言为22天左右。
苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂，这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月，葡萄酒在逐渐稳定后，开始展现出自身的全部潜力，正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒，仅有最优秀的那些才会被选中，成为最终成品的一部分。
调配结束后，即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕，这一阶段长达15个月。

品酒笔记

深红色的优美酒裙，在杯中泛着近乎黑色的光泽。葡萄酒清澈、明亮，极为深浓。
香气现在虽然还很封闭，但已能感受到拥有巨大的芳香潜力所需具备的所有特征：深邃、繁复，以及与酒完美融为一体的木香。

有些经典的紫罗兰香调，但仿佛一切都被压制着。
入口非常柔和、丝滑。之后，葡萄酒保持着同样的柔和感，逐渐占领整个口腔，持久不散，以至于我们不停地自问，葡萄酒何时才会在口中攀至顶峰。
中段完美和谐。酒体非常稠密，单宁紧致，而且极为精美。

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2005



葡萄酒在口中展现出迷人的持久度，丰盈饱满，毫无缝隙，没有任何缺陷，不留任何遗憾。一切尽在酒中，前途无量。

技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 89%, 梅洛 10%, 小味儿多 1%
产量 : 41 hL/ha
酒精度 : 13 % vol.
ph值 : 3,63 g/l