



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2000

### ■ 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

这又是一个生长期提早的年份，气温高于均值，降水量正常。5月底、6月初的潮湿天气导致了霉菌的滋生。幸而，酒庄的技术人员勤于劳作，对霜霉病细心监控。夏末极美，8、9两月的高温干燥天气让葡萄达到充分成熟的状态。葡萄的成熟过程缓慢而稳定，最终于9月21日采下第一批葡萄。从9月21日开始采收，直到10月10日结束，这期间，晴朗的天气一直陪伴着收获。葡萄的成熟度非常均匀，而且含糖量很好。单宁丰富又成熟，拥有出色的提取潜力。

### ■ 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。

### ■ 品酒笔记

顶级中的顶级。在期酒周品尝时就已经感受到华美又迷人的香气。力量与优雅在口中结合，配有稳实的单宁结构，悠长不绝，颊齿留香。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 93%，梅洛 7%  
产量：57.5 hL/ha  
酒精度：12.5 % vol.  
总酸度：3.62 g/l