



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1999

■ 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：拉菲罗斯柴尔德酒庄坐落于波亚克产区的北端，毗邻圣爱斯泰夫。位于城堡西面，面积达50公顷的卡许阿德台地上擎托着拉菲罗斯柴尔德酒庄最棒的风土。这片台地占据波亚克产区的制高点，排水性好，朝向上佳。含粘土的砂砾土壤拥有出色的水分调节能力，为赤霞珠的成熟提供了最佳条件。种植在圣爱斯泰夫这一邻居产区内地约4.5公顷的葡萄园拥有整个酒庄最为高龄的葡萄树，一年随着一年，为正牌佳酿培育出品质优异的葡萄。

■ 年份总结

1999这个早熟之年让我们在整个葡萄生长季都保持了非常紧凑的工作节奏。许多解决起来烧脑却又让人沉迷的技术难题也没少为这段时期“添油加醋”。与近十年一样，这年的冬天很是温和。随后的春季阳光明媚，花期提早到来。7月到8月中旬，天气相对湿润，白日的阳光可谓精打细算。采收在9月21日至10月2日间迅速完成（10日）。虽然整个采收期相当潮湿，但技术的进步让我们知晓了其实只要葡萄足够成熟，即便是在雨中采收也不会损伤到葡萄的品质，而晴好的9月已是让葡萄拥有了足够的成熟度。所有葡萄均由一个加强版的采摘队（420余人）手工采下并亲手挑选。

■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄的魔力，葡萄酒以极度精准的方式加以酿造。采收的葡萄会根据各个田块的特点和葡萄的成熟度被导入木质、不锈钢或水泥的发酵罐中。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。浸渍时长为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。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。随后，葡萄酒在全新的橡木桶中陈酿15个月的时间。

■ 品酒笔记

葡萄酒由葡萄园内的4个葡萄品种调配而得，这一情况颇为罕见（正牌葡萄酒中很少会同时使用品丽珠和小味儿多这两个品种）。这款葡萄酒释放出迷人的木香和香料香。口中结构感强，而且平衡，强劲度逐步提升，非常优雅。余韵悠长，点缀着十分成熟的红果风味。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 74%，梅洛 18.50%，品丽珠 6%，小味儿多 1.50%
酒精度：13 % vol.
总酸度：3.45 g/l