



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2018

■ 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

在罗斯柴尔德家族入主拉菲古堡150周年庆前夕，花样百出的天气条件让酒庄团队迎来重大挑战。

从12月到7月，无休无止的雨水成为霉菌的温床，而且还提升了遭遇冰雹的风险。一直要等到7月中旬才真正步入夏季，有时颇为极端的高温天气让葡萄园的卫生状况回归正常，并将我们引向一个大年。

2018年，酒庄团队为拉菲珍宝的葡萄园给予了特别的关注，以完善各批次葡萄的甄选。我们做出一切努力，希冀在最终调配成品中获得更多的精准度和潜力。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德珍宝是根据波尔多传统酿造工艺酿制而得。酒精发酵在木质罐、水泥罐和不锈钢罐中进行。轻柔的淋皮工序有助于提取出单宁和颜色，操作方式根据每个酒罐的特点而有所变化。浸渍期总长约为20日左右。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入位于波亚克的集团制桶厂自产的法国橡木桶中，陈酿约16个月的时间。

■ 品酒笔记

颜色美丽、深邃。

虽然刚刚灌瓶，但葡萄酒仍是释放出繁复的香气，还伴着迷人的清爽感。

口中最初颇为低调，随后展现出一种极高的饱满度，单宁和谐又精准。在调配成品中，品丽珠起到决定性作用，为这一年份带来一种极其珍贵的鲜爽感。这款葡萄酒在十年内会完美绽放自我，同时，还不乏更长的陈年潜力。



技术信息

葡萄：赤霞珠 56,50%，梅洛 38%，品丽珠 5,50%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.70

总酸度：3.65 g/l