



## 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