



拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2020

■ 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：拉菲罗斯柴尔德酒庄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

这个年份的葡萄成熟得太早了，我们全年都在准备从八月底开始采摘！拉菲罗斯柴尔德珍宝（以下称“拉菲珍宝”）主要产自最年轻的葡萄藤，而这些葡萄藤终有一天会孕育出拉菲正牌。葡萄转色后的几场暴雨称得上是意外之喜：前几年有时会出现葡萄耗尽水分的征兆，而这一年多亏了这些雨水，都没见到过这种迹象。2020年，Grande Horte、Barat、Gandea这几片优异葡萄田的梅洛给拉菲珍宝的混酿增色不少。这些田块是我们的希望，我们每年都以拉菲正牌的水准为目标培养它们，在等待的过程中，先让它们在拉菲珍宝中绽放。该年份的梅洛占到了42%，这标志着拉菲珍宝恢复了较高的梅洛比例。

■ 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

拉菲罗斯柴尔德珍宝的酒裙呈明亮鲜艳的胭脂红色。

酒中的香气先是表现得有些拘谨，然后迅速散发出醋栗和覆盆子的芬芳，还点缀着精美的薄荷和甘草香。入口丝滑，非常细腻，对于阳光明媚的年份来说有着令人惊讶的清爽感。优美又稠密的单宁结构贯穿品鉴的始终，余韵还比较低调，但充满希望。



技术信息

葡萄：赤霞珠 52%，梅洛 42%，品丽珠 3%，小味儿多 3%
产量：38 hL/ha
酒精度：13 % vol.
pH值：3.84
总酸度：3.45 g/l