



拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2020

■ 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、Gandau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

葡萄品种: 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