



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2024

■ 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占地约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。

■ 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, 葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中, 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。



技术信息

酒精度 : 12,5 % vol.