

拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2023

■ 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

冬季的降雨量达

500毫米,为地下水储量提供了良好的补充。3月份,寒冷的天气导致芽萌发推迟到4月5日至19日之间。春季多雨,因而使霉菌更容易发生。在5月,温暖的气候极大地刺激了葡萄藤的生长。在良好的条件下,花期于5月25日左右发生。6月的转为热带气候,需要采取严格的有机防护措施来防止霜霉病的发生。等待已久的转色期于8月初开始。随后出现了两波热浪(8月15日至25日和9月2日至10日),加速了葡萄的成熟,并带来了有益的压力。对于拉菲罗斯柴尔德珍宝来说,风土和葡萄树龄的多样性导致了更多不同的反应。收获时,需要对年轻的葡萄藤做出快速反应,在采摘梅洛之前必须采摘一些赤霞珠,这样持续保持平衡,直到9月底!2023年葡萄酒的惊喜是:拉菲罗斯柴尔德珍宝仅采用两种葡萄品种——40%梅洛和60%赤霞珠,不包括品丽珠和小味儿多。今年的另一个特点是:我们延长了在木桶中的陈酿时间,以保留这一年份的活力。

■ 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,葡萄酒被导入集团在波亚克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

闻香时原本有些封闭,但逐渐打开,散发出黑莓和黑醋栗的香气。干花和香料的淡淡香气,轻轻地将我们带入东方氛围。

入口很活跃,充满轻盈感。很快地,精确的单宁带着克制的力量占据了主导地位, 并推动葡萄酒走向意想不到的长度。

余韵饱满华丽而柔滑,最终消退时,在余韵中留下了覆盆子的明亮回声。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 60%, 梅洛 40%

酒精度: 13 % vol. ph值: 3,63 总酸度: 3,74 g/l

