



## 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，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司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