

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2008

■ 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: 拉菲罗斯柴尔德古堡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

经历了严冬和一些春季霜冻的侵扰之后,葡萄园在整个生长季节都受到密切的监测。开花期间产量不高,持续的潮湿天气有利于病害的发生,夏季温度亦为适中。幸而九月天气晴朗,因此我们可以等待葡萄完全成熟,晚收葡萄。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放,团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐,还是水泥罐中发酵,是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。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。浸渍时间的长短视酒罐而异,但一般而言为22天左右。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂,这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月,葡萄酒在逐渐稳定后,开始展现出自身的全部潜力,正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。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。调配结束后,即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕,这一阶段长达15个月。

■ 品酒笔记

酒香以红色水果为主,清晰、分明而复杂。在口中,这款酒的劲力和经典风格显而易见。

果香浓郁,内涵丰富,单宁柔顺而紧致。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠83%,梅洛13%,品丽珠4%

产量: 41 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3,63

