



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2008

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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。

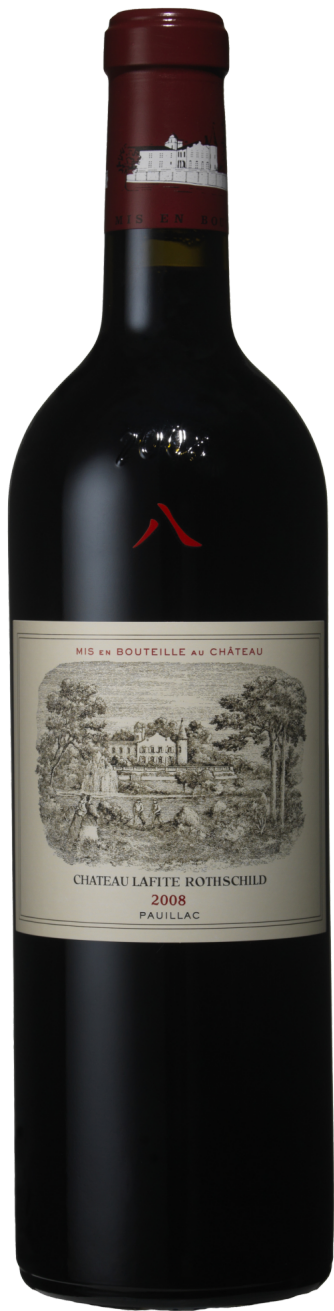
### ■ 酿造工艺

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：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