



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2017

■ 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古堡最棒的风土。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地占地约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。

■ 年份总结

冬天颇为温和；春季期间，4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心，波尔多葡萄园因此遭到重创。在这场灾害中，拉菲最终幸免于难，得以全身而退。随后的天气条件极为出色，温度高于往年同期，降水不仅均匀，而且时间也拿捏得恰到好处。花期提前到来，以至于6月中旬，古堡的坐果期比往年早了将近15日。6月末的一场降水过后，整个夏季的气温都略低于正常水平。这让葡萄园的成熟季迈开缓慢且沉稳的步伐向前走去，从转色中期一直持续到9月中旬开始采摘葡萄。最后，9月10日至20日间降下的雨水惊扰了宁静的天气状况，但并未给葡萄带来实际性的伤害。

这年的葡萄酒则揭示出自身的优秀潜力以及颇为经典的风格特征。

■ 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

色泽浓郁、深邃。仍显低调的香气得以让品酒客一窥会随着时间沉淀而释放出自我的巨大芳香潜力。极为清爽，带有雪松和薄荷的精致香气。

葡萄酒在口中的存在感很强，感受到一种仍然有所克制的强大力量。虽然这款葡萄酒的年龄尚幼，但一切都是那么和谐，而且已经能够体会到一款拉菲名酒的所有优秀品质，特别是细腻与浓郁之间的完美结合。





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2017



技术信息

葡萄：赤霞珠 97%，梅洛 2,50%，小味儿多 0,50%
产量：38.75 hL/ha
酒精度：12.5 % vol.
pH值：3.68
总酸度：3.63 g/l