



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1991

■ 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

1991年的霜冻和采收时极端困难的天气条件让人们刻骨铭心。4月时，幼芽未能抵抗住低于零度的寒冷天气，只能寄希望于第二波抽芽。夏季的阳光缓和了葡萄在成熟度方面的差异。酒庄在这年所获的收成很小。

■ 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20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。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红宝石色。

释放出柑橘和杏蜜饯的香气。木香恰到好处，口感浓郁，点缀着成熟水果（黑醋栗）和烟草的风味。果味和单宁平衡非凡，最终于芳香的余韵之间达到顶点。这一年份的调配比例可谓罕见，梅洛占得主导地位。



技术信息

葡萄：梅洛 64%，赤霞珠 36%

产量：27 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.72 g/l