



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1998

■ 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罗斯柴尔德酒庄最棒的风土。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

辉煌的年份! 今年前三个月气温较高, 雨水较少。7月阳光不多, 几乎稍冷而干燥, 似乎阻碍了葡萄藤的生长。第一批葡萄于7月22日出现。

8月出奇的炎热, 葡萄藤早熟。由于夏季干燥, 葡萄藤的生长提前停止。

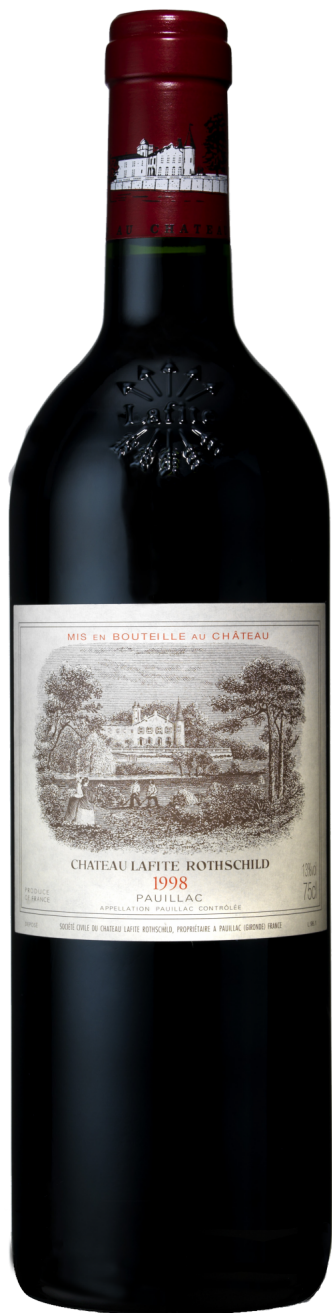
9月中旬, 我们的分析达到了非凡的水平, 非常接近传奇的年份。采收从9月24持续到10月10日。9月底的湿度加速了成熟的结束时间。从那时起, 葡萄的成长非常迅速, 采收必须尽快进行。

■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄的魔力, 葡萄酒以极度精准的方式加以酿造。采收的葡萄会根据各个田块的特点和葡萄的成熟度被导入木质、不锈钢或水泥的发酵罐中。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。浸渍时长为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。拉菲罗斯柴尔德男爵酒业在波亚克拥有自己的制桶厂, 这点也成为塑造其独特风格的一大元素。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。随后, 葡萄酒在全新的橡木桶中陈酿20个月的时间。

■ 品酒笔记

这个年份在闻香时拥有宜人的木质和香料香气, 口感结构丰富、平衡良好, 力量逐渐增强, 非常优雅; 余韵悠长, 以成熟的红色果味为特色。



技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 81%, 梅洛 19%

酒精度: 13 % vol.

总酸度: 3.5 g/l