拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1992

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

1992年的情况反复无常，气温和降水的曲线犹如坐翻滚过山车。年初寒冷又干燥，然而，5月的高温促使花期提早到来。夏季阴暗、多雨，直至采收。此时，仅挑拣出最优质的果实就变得异常重要，因此，手工采摘工序再次显示出自己的价值。

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

葡萄酒色浓，充满魅力。
香气奔放，花香四溢，诱人非常。
口感浓郁又和谐，雪松、巧克力、黑醋栗和烟草的风味挑逗着味蕾。所有这些芳香特征在余韵中再次浮现，最后以强势的果香收尾。

技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 73%, 梅洛 27%
产量 : 60 hL/ha
酒精度 : 12.5 % vol.
总酸度 : 3.40 g/l