



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2021

### ■ 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

罗曼·加里曾言：“新生，首先要回归本源。”还有什么会比今年在拉菲传奇台地上出品的卓绝赤霞珠更棒的呢？毫无疑问，自葡萄酒出罐起，赤霞珠的风味就在品鉴时占据了主导地位。无论是清爽感还是稠密度皆如所愿，犹如一场表演平衡技艺的大戏，不过，这片伟大风土已经让我们对这类平衡之术见怪不怪。不过，赤霞珠在今年发出的声音比以往都要响亮。自一开始，梅洛就已经是毫无胜算，所占比例微乎其微：只有半罐来自Pointon

Gravette（我们在珍宝台地上的传奇田块）的葡萄酒被调入成酒之中。

### ■ 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。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15个月的时间。

### ■ 品酒笔记

呈深红色。

鼻中香气依然以新鲜水果的清香及优雅的烘烤香为主。

入口的一瞬间被力量所占据，但又丝毫没有过度之感，随后为一股稍纵即逝的活力。余韵的清爽度、单宁的颗粒感及橡木的柔和质感无一不在论述着这款葡萄酒巨大的陈年潜力。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 96%，梅洛 3%，小味儿多 1%

酒精度：12.71 % vol.

ph值：3.77

总酸度：3.44 g/l