



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1995

### ■ 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

这年的夏日非常美好，可与1989和1990年相媲美，但日照略少一些。雨水于9月7日从天而降，虽然雨量不大，却是在很短的时间内集中降下的。不过，对于正在遭受干旱折磨的葡萄树而言，这次降雨并没有带来稀释的效果。阳光在9月中旬回归。

### ■ 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

香气迷人又繁复，带着雪松的气息。

入口直率、稳重，然后展露出喜人的圆润感。

尾味伴着结构稳健的单宁，为葡萄酒袅袅不绝的余韵附上了背书。



#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 74%，梅洛 18%，品丽珠 8%

酒精度：13% vol.

总酸度：3.50 g/l