

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1995

■ 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占地约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。

■ 品酒筆记

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

葡萄品种:赤霞珠 74%, 梅洛 18%, 品丽珠 8%

酒精度: 13 % vol. 总酸度: 3.50 g/l

