



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2015

### ■ 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：拉菲罗斯柴尔德古堡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古堡最棒的风土。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

即初冬温和、干燥，对生长有利的寒凉要等到一月下旬才会降临，还伴有降水。与往年一样，萌芽始于四月。随后，葡萄树在水储备及温和天气的鼎力支持下迅速生长。六月，花期提早到来，整个过程均匀一致，在收获前预示着大年的希望。海洋与河口缓解了夏季的高温、炎热。各处都承受着缺水的沉重压力，八月的及时雨为转色期及之后的完美成熟期带来了必要的清凉。采收时刻，天时地利人和齐聚于此，最终从每个田块上都收获到了最为精华之产物。

### ■ 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。调配结束后，即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕，这一阶段长达20个月。

### ■ 品酒笔记

品酒笔记（灌瓶时）

我们能感受到一种魅惑的深邃、无穷的繁复。木香与清新的草莓和烟草香融为一体。

入口柔和又极为强劲。酒在口中不断地壮大、壮大……在一个高峰处柔和地收尾。无一丝激进之感，一切都是那么完美、和谐，悠长不绝。

这款拉菲，在今天仅仅显示出自身潜力的一小部分，还需品酒客耐心等待上数年。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 91%，梅洛 9%

产量：46 hL/ha

酒精度：12.5% vol.

总酸度：3.60 g/l