

# 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2015

## ■ 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

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。

#### ■ 品酒筆记

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。



葡萄品种: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

