

拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2022

■ 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位于波亚克产区的北端,毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷,朝向好,日照充足,底土为第三纪石灰岩,覆盖一层厚厚的细砾石,混有风成砂,提供了极为优越的排水条件。

■ 年份总结

这个年份开始时,出现了几次霜冻警告,包括 4 月 7日的黑霜,使布雷德斯和卡鲁阿德地区的气温降至 -4/-5°C。幸好几乎没有受到损害,因为后期修剪的梅洛葡萄处于单叶阶段,而赤霞珠葡萄则刚刚开始发芽。接下来是潮湿的四月,植物生长良好,五月相当干燥,需要密切监测霜霉病。花期始于五月底,植物生长速度比平时快。六月雨水很多(110

毫米),造成疾病压力,不过控制得很好。随后的长期干旱根除了霜霉病,老藤从 8 月中旬开始遭受严重的缺水。从 7月初开始的局部热浪破坏了某些地块,随后的热浪摧毁了部分当年种植的葡萄树和一些较弱的老藤。收获从 9月1日开始。收获在良好的条件下进行,作物质量非常高。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德珍宝是根据波尔多传统酿造工艺酿制而得。酒精发酵在木质罐、水泥罐和不锈钢罐中进行。轻柔的淋皮工序有助于提取出单宁和颜色,操作方式根据每个酒罐的特点而有所变化。浸渍期总长约为20日左右。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中,陈酿约16个月的时间。

■ 品洒笙记

令人惊讶的表现力散发出巨大的能量。以黑醋栗和覆盆子为主,带有薄荷香味。 在口感上,这款葡萄酒瞬间就给人带来很多感受,但还不止于此。风味非常明显, 华丽而柔滑。

这是一款风味完整的葡萄酒,带着优雅的余韵,充满希望,前途一片光明。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 53%, 梅洛 40%, 品丽珠 4%, 小味儿多 3%

酒精度: 13,5 % vol.

ph值:3,71 总酸度:3,7g/l

