



拉菲罗斯柴尔德珍宝红葡萄酒 2022

■ 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。

■ 品酒笔记

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：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：3,7 g/l