



## 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2016

### ■ 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

年份总结

波尔多的2016以统一的天气状况著称，对整个产区来说，这都是一个优质的年份。

芽期与往年接近，春季雨水颇多，较为清凉。虽然6月的天气尤为阴沉、寒凉，但葡萄花仍是在不错的条件中绽放。

夏季高温，极为干燥，9月初甚至可以说是过为干燥，葡萄的成熟进展有时会因缺水压力过大而受到阻碍。

在这些背景下，拉菲的优秀风土表现得非常完美，悠然自得地等到9月13日的及时雨。随后，葡萄在最佳的条件下继续步上成熟之路，一直攀至罕见的优秀水准。

### ■ 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，葡萄酒被导入位于波亚克的集团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

非常优美的深红色、紫色酒裙。香气极富魅力，红果香扑鼻，以樱桃香为主。此外，品酒客还能感受到烟草的芳香，这在陈酿阶段还是颇为惊人的。

葡萄酒在口中很快铺开，这在拉菲罗斯柴尔德珍宝身上较为常见，归功于在酒中占比例较大的梅洛品种。很快，葡萄酒充满全口，展现出迷人的和谐。卡本妮苏维翁、梅洛、卡本妮弗朗克和小维尔多这四类葡萄品种的互补性极好，结构悠长，非常宜人。

余韵略有咸感，还带有非常高贵的矿香特点。



### 技术信息

葡萄：梅洛 49%，赤霞珠 44%，品丽珠 5%，小味儿多 2%

产量：41 hL/ha

酒精度：13.5% vol.

ph值：3.54 g/l

总酸度：3.51 g/l