

拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2016

■ 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

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。

■ 品酒筆记

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,非常官人.

余韵略有咸感,还带有非常高贵的矿香特点。



技术信息

葡萄品种: 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