



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2023

### ■ 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罗斯柴尔德酒庄最棒的风土。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

冬季的降雨量达 500

毫米，为地下水储量提供了良好的补充。3月份，寒冷的天气导致芽萌发推迟到4月5日至19日之间。春季多雨，因而使霉菌更容易发生。在5月，温暖的气候极大地刺激了葡萄藤的生长。在良好的条件下，花期于5月25日左右发生。6月的转为热带气候，需要采取严格的有机防护措施来防止霜霉病的发生。等待已久的转色期于8月初开始。随后出现了两波热浪（8月15日至25日和9月2日至10日），加速了葡萄的成熟，并带来了有益的压力。拉菲的优质风土——高地、卡鲁阿德和卡亚瓦，很好地抵御了季末的高温，葡萄风味变得更加浓郁，并且达到了成熟。收获工作比预期提前开始，于9月7日开始，并于29日结束。酿酒过程非常顺利。在混合过程中，我们优质的地块和谐融合，充分展现了这一年份葡萄酒的活力。

### ■ 酿造工艺

为了演绎出拉菲罗斯柴尔德酒庄的魔力，葡萄酒以极度精准的方式加以酿造。采收的葡萄会根据各个田块的特点和葡萄的成熟度被导入木质、不锈钢或水泥的发酵罐中。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。浸渍时长为22天左右。

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，这点也成为塑造其独特风格的一大元素。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。随后，葡萄酒在全新的橡木桶中陈酿15个月的时间。

### ■ 品酒笔记

闻香时，香气已经打开，充满了以覆盆子为主的新鲜果香，而白胡椒香则将整体香气精致地提升。除了醒酒后呈现的红色水果调之外，最让我们印象深刻的是温暖的普罗旺斯市场氛围，因为香料占据了中心位置。

入口直接，精致优雅的单宁轻轻地引领我们走向丝滑的余韵。

余韵悠长，带有令人生津的苦味，诱人将酒杯放回唇边再喝一口。正是在此刻，葡萄酒的复杂性才得以充分展现。我们的第一印象因无数我们未曾察觉的细微差别而更加丰富，并赋予了2023年份拉菲葡萄酒的复杂精致与优雅的风格。





## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2023



### 技术信息

葡萄品种：赤霞珠 93%，梅洛 6%，小味儿多 1%

酒精度：12,5 % vol.

ph值：3,69

总酸度：3,73 g/l