



## 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，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业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