



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2015

■ 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

即初冬温和、干燥，对生长有利的寒凉要等到一月下旬才会降临，还伴有降水。与往年一样，萌芽始于四月。随后，葡萄树在水储备及温和天气的鼎力支持下迅速生长。六月，花期提早到来，整个过程均匀一致，在收获前预示着大年的希望。

海洋与河口缓解了夏季的高温、炎热。各处都承受着缺水的沉重压力，八月的及时雨为转色期及之后的完美成熟期带来了必要的清凉。采收时刻，天时地利人和齐聚于此，最终从每个田块上都收获到了最为精华之产物。

收获：梅洛的采收时间分布于9月17日至23日之间；卡本妮苏维翁为9月23日至10月6日之间；卡本妮弗朗克9月28日和29日

■ 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

品酒笔记（灌瓶时）

深邃的颜色，璀璨的光泽。

以及辛料和新鲜覆盆子的迷人芬芳。

入口极为柔和、圆润。随后，年轻、活泼的单宁走至幕前，其优质的特征肯定会随着时间诠释出来。

余韵繁复、和谐，焦香弥漫。

这款拉菲罗斯柴尔德珍宝会在未来的五至七年内释放出自我，而且还拥有一切元素以待陈年。

技术信息

葡萄：赤霞珠 57%，梅洛 36%，品丽珠 7%

产量：46 hL/ha

酒精度：12.5 % vol.

总酸度：3.65 g/l

