



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2010

■ 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古堡最棒的风土。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

这个葡萄生长年份以一个寒冷和相对湿润的冬季为起始，因此，出芽的时间略晚于2009年，约在4月中旬。四月干燥且阳光充足的天气对于葡萄树的发展来说尤为有利。五、六两个月的特点是雨天和晴天交替出现。六月初受到了寒潮的袭击，让梅洛的花期受到了不良影响，造成了落花和落果。

幸运的是，七月天气非常干燥（降水低于20mm），气温也相对较高，从而弥补了较晚的花期。

八月和九月非常干燥，白天气温很高，夜晚凉爽，让葡萄缓慢地达到了极优的成熟度。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放，团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐，还是水泥罐中发酵，是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。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。浸渍时间的长短视酒罐而异，但一般而言为20天左右。

苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂，这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月，葡萄酒在逐渐稳定后，开始展现出自身的全部潜力，正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。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。调配结束后，即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕，这一阶段长达20个月。

■ 品酒笔记

颜色优美、集中。

葡萄酒在口中稳实、浓郁，有着优秀的结构，且单宁明显。

葡萄酒余香持久，在尾味中有紫罗兰的味道。2010年是一款有着优美平衡感的优雅葡萄酒。



技术信息

葡萄：赤霞珠 87%，梅洛 13%

产量：51 hL/ha

酒精度：13% vol.

总酸度：3.41 g/l