



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2010

■ 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占地约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

葡萄品种 : 赤霞珠 87%, 梅洛 13%

产量 : 51 hL/ha

酒精度 : 13 % vol.

总酸度 : 3.41 g/l