

拉菲罗斯柴尔德珍宝 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

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

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18个月的时间。

■ 品酒笔记

鼻中花香丰富,有着成熟的果香,黑加仑、雪松和香料。 浓密、丰富的葡萄酒,单宁非常细腻、润滑。 悠长无限的尾香,平衡、优雅的葡萄酒。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 51%,梅洛 42%,品丽珠 5%,小味儿多 2%

产量:51 hL/ha 酒精度:13.5 % vol. 总酸度:3.50 g/l

