



## 拉菲罗斯柴尔德珍宝 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：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

