



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2013

■ 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

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重滞后。不仅发芽较晚，与近五十年来平均值相比，花期也向后推迟了三周时间，而且当时的天气状况变化莫测，最终导致了落花与落果，收成也因此低于往年。六月底时，天气骤变，一步就跨入了盛夏，完全没有过渡。不过，局部地区极有可能出现阵雨天气（据不同地区为7月27日、8月2日）。

自9月15日开始，整体形势变得很有“动感”：尽管弥补了一些延迟，但这段时间内充斥着雨水、阳光，成熟要经历漫长时间才能获得，还有，九月底时，我们观察到了葡萄孢菌的“爆炸性”发展，形势变得微妙起来，风险也骤然提升！因此，我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛，尽可能地网罗采摘手，以最快速度完成收获。幸亏，挑拣团队抵住了艰难采收的考验，展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力，红葡萄的惯常采收顺序并没有改变。

■ 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

灌瓶后，香气封闭，需要几个月的时间来修整一番，展现出自身魅力。口中果香显现，宜人的圆润感平衡了余韵中的一丝酸爽。



技术信息

葡萄：赤霞珠 64%，梅洛 29%，品丽珠 4%，小味儿多 3%
产量：33 hL/ha
酒精度：12.5 % vol.
总酸度：3.89 g/l