

# 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2014

### ■ 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

十一月到二月期间雨水充沛,超出或等于历年平均水平,经过2012和2013两年填充的地下水位继续得到提升。

气温高于均值,葡萄园与人一样,都没享受到颇有益处的冬季霜冻,反而是有约15 天的大太阳,干冷、无风!大自然真是不受人的控制!萌芽提前,随后,上升的气温成为助力,令六月第一周的花期均匀一致。

与往常一样,天气情况一直是我们葡萄农最为关注的问题。我们的团队全年努力工作,以期葡萄在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段进行,先是七月底,然后是8月15日之后,导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

因此,我们在收获时要"伶俐"一些才能做出最为明智的决策;我们也对采收手和挑拣员反复强调,从而仅保留"好到绝顶"的那些够格酿制我们波亚克名酒的红葡萄。

#### ■ 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

深暗的美丽酒裙。虽然香气还有些封闭,但仍能探索到精美的红、黑果香。木香还很年轻,等待着化入酒中。

入口饱满,诠释出优美的圆润度,仍有些尖锐的单宁快速柔和下来,葡萄酒以此为基础逐渐展开。桑葚和黑加仑的芳香很是醒目。酒感悠长,而且还会随着陈年得到 IN 固

这款葡萄酒会在2020年前敞开心扉,需要约十年的时间达到顶峰。





# 拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2014



葡萄品种:赤霞珠 58%,梅洛 42%

产量: 44 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.92 g/l

