



拉菲罗斯柴尔德珍宝 红葡萄酒 2014

■ 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

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的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选员反复强调，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巩固。

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

技术信息

葡萄：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

